

## Vorspeisen

Gedeck	4,00
<hr/>	
Tataki & Ceviche für 2 Personen -Tataki vom Rind, Shiitake Pilze & Ponzu -Asiatisches Thunfisch Tataki mit Soja Sauce -Ceviche von der Bachforelle/Marille/Zitronenverbene	pro Person 19,00
Asiatisches Roastbeef Yuzu Mayo, eingelegtes Gemüse, Hummerchips, Wasabi Nüsse, Ingwer & Senfkörner	21,00
3erlei vom Eierschwammerl Tatar, sauer eingelegt & Eierschwammerl Schaum	17,00
Butter Croissant gefüllt mit gebeiztem Fjord Lachs, Yuzu, Sauerrahm, Dill & Gurke	19,00
Handgehacktes Beef Tartar vom steirischen Weiderind mit Trüffel Eierspeise, Trüffel Mayo & geräucherter Steinpilzbutter	Vorspeise 19,00 Hauptspeise 27,00
Grazer Krauthäuptel Salat mit Kartoffeln & knusprigem Speck	8,90
Gemischter Salat	6,00

## Suppen

Kürbis Ingwer Suppe (vegan) mit Kürbis-Apfel-Frühlingsrolle	8,50
Meeresfisch Suppe mit Knoblauchbrot	12,00
Rindsuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel & Schnittlauch	6,00

# Rind Kalb & Huhn

Das Kalb <sup>2</sup>		
-gebackenes Kalbsbries		
-gebratener Kalbsrücken, Petersilienwurzel Mousse		
mit marinierten Eierschwammerln & Chimichurri		36,00
Das Reh		
Rehschnitzel mit Sesam, Erdäpfelkrenpüree		
& Wildkräuter		28,00
Hühner Thai Wok		
mit Gemüse, Jasminreis, Sesam & Koriander		25,00
Das Huhn		
Maishendlbrust, Polenta, Ratatouille,		
Thymian Orangen Jus		28,00
Filet Steak vom Rind		
mit sautierten Eierschwammerln,		
Rosmarinkartoffeln & Sauce Bernaise		
	150 Gramm	39,00
	250 Gramm	47,00
Chateaubriand ab 2 Personen		
mit gegrilltem Gemüse, Sauce Bernaise,		
Kartoffelgratin, Charlottenjus		
& Portweinzwiebeln		
	pro Person	55,00

# Fisch

Gegrillte Calamari		
mit Petersilienkartoffeln & Knoblauchbutter		23,00
Bachforellenfilet		
mit cremigen Kartoffeln, Blattspinat & Kren		31,00

# Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

Schweinsfilet mit Eierschwammerl a la creme Brandteiggnocchi & Brokkoli	28,00
Eierschwammerl Rostbraten a la creme mit Spätzle	28,00
Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln & Kürbissauce	29,00
Grillteller Huhn, Schwein & Rind mit gegrilltem Gemüse, Pommes frites & Kräuter Butter	22,00
Kalbs Wienerschnitzel mit Petersilienkartoffeln	24,00
Schweins Wienerschnitzel vom Vulkanlandschwein mit Petersilienkartoffeln	15,00
Schweins Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein mit Petersilienkartoffeln	17,50
Tischlein deck dich du bekommst einen Teller und schnapp dir von deinen Eltern so viel du kannst	0,00

Sehr geehrter Gast wir servieren Ihnen unsere Speisen auch sehr  
gerne in kleineren Portionen -10 % vom Normalpreis

## „Gestatten, mein Name ist Huhn!“

und ich komme aus dem Südsteirischen Sulmtal.  
Was ein Huhn ist, ist wohl jedem bekannt, aber haben Sie gewusst, dass 'Broiler' oder 'Poulet' dasselbe bedeutet, dass unsere Deutschen Nachbarn 'Hähnchen' zu dem sagen, was wir 'Huhn' oder 'Hendl' nennen? Eier legen können gewiss nur Hühner.“  
Als Backhendl genießen wir jedoch Jungtiere beiderlei Geschlechts.

Halbes Steirisches Backhendl aus dem Sulmtal	14,50
Fitnesssteller Blattsalat mit hausgemachtem Joghurt Dressing, Kernöl, gegrillten Hühnerstreifen & Schafkäse im Speckmantel	14,50
Steirischer Backhendlsalat Grüner Salat mit Käferbohnen, Kartoffelsalat & gebackenen Hühnerstreifen	14,50
Caesar Salad (Salatherzen, Dressing, Asmonte & Croutons) mit Hühnerfleisch	18,50
mit Garnelen	24,50

## Vegetarisch/Vegan

Hausgemachte Fettuccine mit Eierschwammerl mit frischen Kräutern & Asmonte	21,00
Eierschwammerl Gulasch mit Semmelknödel	21,00
Kürbis Ricotta Tascherl mit Kürbissauce, Kernölschaum & Lauchstroh	21,00
Zucchini Sonnenblumenkern Laibchen mit Kohlrabi Sauce & Wildkräutersalat	21,00