

Vorspeisen

Gedeck	4,00
<hr/>	
Bachforelle ³ für 2	
-Ceviche von der Bachforelle, Buttermilch, Passionsfrucht, Koriander & Nüsse	
-Asiatisches Bachforellen Tatar mit Kohlrabi	
-Sushi von der Bachforelle mit grünem Spargelsalat	
	pro Person 19,00
Getrübzeltes Rinder carpaccio	
mit Spargel & gebackenem Eidotter	21,00
Allerhand Gemüse	
mit Bärlauch Schaum & Cornflakes	17,00
Zerlei vom Kalb	
Kalbstatar, Kohlrabi, gefüllte gebackene Morcheln mit Sauerrahm & wilden Kräutern	19,00
Handgehacktes Beef Tartar vom steirischen Weiderind	
mit Trüffel Eierspeise, Trüffelmayo & geräucherter Steinpilzbutter	
	Vorspeise 19,00 Hauptspeise 27,00
Endiviensalat	
mit warmen Kartoffeln & Knoblauch	7,50
Gemischter Salat	6,00
<hr/>	

Suppen

Bärlauch Suppe	
mit Burrata & Frühlingsrolle	8,50
Meeresfisch Suppe	
mit Knoblauchbrot	12,00
Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel & Schnittlauch	6,00

Rind / Kalb Lamm / Kaninchen

Das Lamm²

-geschmortes Lammragout
-gebratene Lammkrone mit Karotten-Ingwermousse
& Bärlauchkartoffelknödel 33,00

Kaninchen²

-Kaninchen Trüffel Ragout mit Schupfnudeln
-Filet vom Kaninchen mit Ratatouille,
wildem Brokkoli & Salzzitronen Jus 33,00

Butcher Secret Steak vom Rind

mit feurigem Spargel, Paprika, Habanero Gemüse,
Rosmarinkartoffeln & Chimichurri 33,00

Filet Steak vom Rind

mit sautiertem grünem Spargel,
Morchelrisotto & 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 sautiertem grünem Spargel,
Tomaten, Brennesselpüree & Karottenschaum 31,00

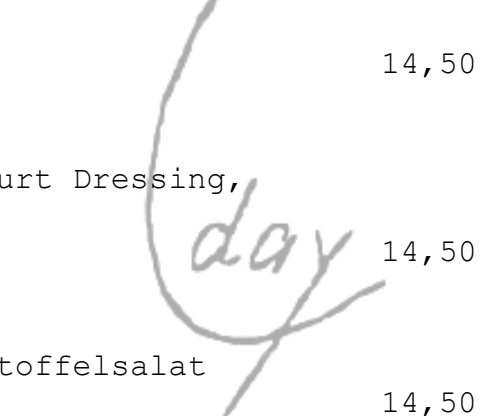
Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

Gekochter Tafelspitz mit Spinat & Röstkartoffeln & Apfelkren zusätzlich mit Frittaten	29,00 +4,00
Grillteller Huhn, Schwein & Rind mit gegrilltem Gemüse, Pommes frites & Kräuter Butter	22,00
Zwiebelrostbraten <small>gedünstet</small> mit Bratkartoffeln	23,00
Kalbs Wienerschnitzel mit Petersilienkartoffeln	24,00
Schweinswienerschnitzel 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

Vegetarisch/Vegan

Hausgemachte Bärlauch Fettuccine mit Mandeln & Asmonte	21,00
als Upgrade mit 4 Stück gebratenen Garnelen	32,00
Ricotta Tascherl gefüllt mit Bärlauch, Mandeln & Bärlauch Schaum	21,00
Spargel & Frühlingsgemüse mit Soja Ragout & Babykartoffeln (vegan)	21,00