

## Vorspeisen

Gedeck			4,00
<hr/>			
2erlei von der Gänseleber			
-gebratene Gänseleber auf Kartoffel-Trüffel-Püree			
-Gänselebermousse mit Portweinzwiebeln, Feigen & Brioche			21,00
Knusprige Beef Tatar Schnitte			
mit Trüffelmayo & Radischen	Vorspeise	19,00	
	Hauptspeise	27,00	
Das Stundenei			
mit Ei, Cremespinat, Kartoffelschaum & Winter-Trüffel			19,00
Gebeizter Saibling			
mit Kartoffel Mille feuille, Kräuter beure blanc & Saiblingskavier			18,00
Knusperrolle			
gefüllt mit Frischkäse, Herbsttrüffel & Kaki Chutney & Chicoree			18,00
Vogerlsalat			
mit Erdäpfeln, knusprigen Speck & gebackenem Bauern Ei			9,50
Gemischter Salat			7,00
<hr/>			

## Suppen

Ganserl Einmach Suppe			
mit Bröselknödel			8,50
Kartoffel Sauerrahm Suppe			
mit Pilztatar & Schwarzbrotchips			8,50
Rindsuppe mit Frittaten & Schnittlauch			6,00

# Ente, Wild Kalb & Rind

Die Ente	
mit Grießknödel, Süßkartoffelcreme, Rote Rübe & Enten Jus	36,00
Hirsch Rücken Filet	
mit Schwarzwurzelmousse, Kohlsprossen Blaukraut & Haselnusschupfnudeln	39,00
Zerlei vom Wildschwein	
-Wildschweinragout mit Curry & Kürbis -Wildschweinrücken mit Speckrahmwirsing & Erdäpfelknödel	34,00
Hirschragout	
mit Blaukraut & Spätzle	25,00
Das Kalb <sup>2</sup>	
Gebatener Kalbsrücken mit Rosenkohl Gebatenes Kalbsbutterschnitzel mit Kartoffel Pastinaken Püree & Salz Zitronen Jus	38,00
Filet Steak a la Rossini	
Rinderfilet, gebratene Gänseleber, Trüffel Jus & getrüffeltem Kartoffel Püree	150 Gramm 43,00 250 Gramm 52,00
Chateaubriand ab 2 Personen	
mit gegrilltem Gemüse, Sauce Bernaise, Erdäpfelgratin, Charlottenjus & Portweinzwiebeln	pro Person 55,00

## Fisch

Der Lachs	
mit Kohlrabi, Blattspinat, Brandteiggnocchi & Safranschaum	32,00
Trüffel Fettuccine	
mit Herbsttrüffel & Garnelen	38,00
ohne Garnelen	28,00

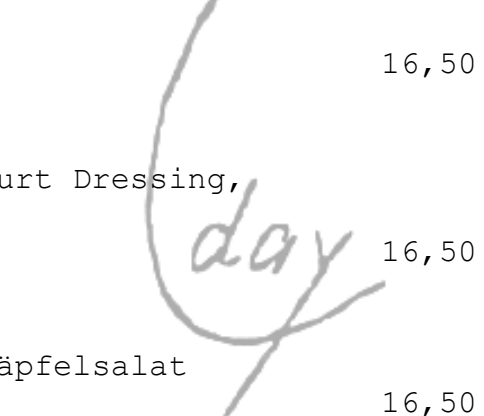
# Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

Schweinsfilet mit Steinpilzen a la creme Brandteiggnocchi & Brokkoli	28,00
Steinpilz Rostbraten a la creme mit Spätzle	29,00
Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat, Apfelkren & Röstkartoffel	29,00
Kalbs Wienerschnitzel mit Petersilienerdäpfel	24,00
Schweinswienerschnitzel vom Vulkanlandschwein mit Petersilienerdäpfel	16,00
Schweins Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein mit Petersilienerdäpfel	18,50
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	16,50
Fitnesssteller Blattsalat mit hausgemachtem Joghurt Dressing, Kernöl, gegrillten Hühnerstreifen & Schafkäse im Speckmantel	16,50
Steirischer Backhendlsalat Grüner Salat mit Käferbohnen, Erdäpfelsalat & gebackenen Hühnerstreifen	16,50

## Vegetarisch/Vegan

Der Sellerie (vegan) Ofensellerie, Selleriemousse, Selleriestroh, Chimichurri & Soja Tofu	21,00
2erlei von der Schwarzwurzel (vegan) -Cremige Schwarzwurzel mit Kartoffelgnocchi	

-Knusprige Schwarzwurzel mit Blaukraut  
& Walnuss Chimichurri

21,00