

Vorspeisen

Gedeck nur am Abend 3,50

Knuspriges Schweinsbraten Sushi
mit Apfelkren & Senfsauce 15,00

3erlei vom Hirsch
Hirschtatar mit schwarzen Nüssen & Holler Beeren
Knusprige Hirschmaultasche mit Sellerie Mousse
Hirschschenken mit Waldorfsalat 19,00

Ceviche vom Seesaibling
mit Verjus, Isabella Traube
& Pinienkernen 17,50

Kürbis Cannelloni
mit Ziegenfrischkäse, Rübenragout
& Kefirrübenfond & Wasabi Nüsse 18,00

Handgehacktes Beef Tartar vom steirischen Weiderind
mit gekochtem Ei, Zwiebeln, Butter,
Essiggurkerl & Kapern
dazu Toastbrot

Vorspeise 19,00
Hauptspeise 27,00

Endiviensalat
mit lauwarmen Erdäpfeln, & Knoblauch 7,50

Gemischter Salat 6,00

Suppen

Kürbis Ingwer Suppe (Vegan)
mit eingelegtem Kürbis 7,50

Steirische Schwammerlsuppe
mit Heidensterz & Grammeln 7,50

Rindssuppe mit Frittaten 5,20

Wildschwein & Hirsch

Wildschwein²

Wildschweinragout,
Wildschweinerücken gratiniert mit Haselnüssen,
Speckrahmkohlsprossen, Blaukraut
& Semmelschnitte 32,00

Hirsch²

gebratenes Hirschrückenfilet mit Blaukraut,
Sellerie Mousse, wildem Brokkoli & Sauerkirschjus
knusprige Hirschrolle mit Quitte,
Briochetopfenschnitte & Vogelbeeren 36,00

Hirschragout

mit Blaukraut & Spätzle,
Brokkoli & Preiselbeeren 22,00

Kartoffelgnocchi

mit Hirschbolognese, Asmonte Käse,
schwarze Nüsse & Steirischen Vogelbeeren 19,50

Rind

The Butcher Secret Steak & Eierschwammerl

Special Schnitte aus dem Rinderrücken
mit Eierschwammerl, Chimichurri & Rosmarinerdäpfel 32,00

Chateaubriand für 2

Filet vom Österreichischen Rind ca. 600 Gramm
mit Kartoffel Gratin, Portweinzwiebeln,
sautiertem Gemüse, Sauce Bernaise & Schalotten Jus
p.P. 55,00

Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

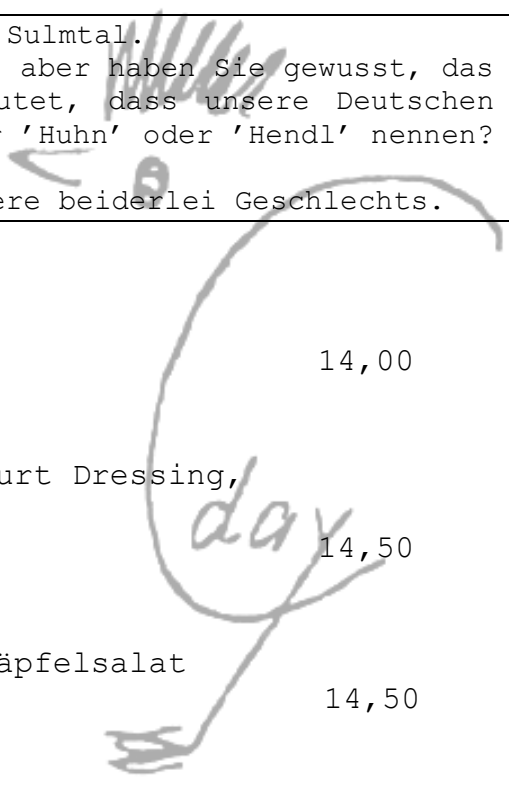
Tafelspitz mit Kürbissauce, Röstkartoffeln, Apfelkren & Markknochen	25,00
Zwiebelrostbraten (gedünstet) mit Braterdäpfel	21,00
Kalbs Wienerschnitzel mit Petersilien Erdäpfel	23,00
Schweins Wienerschnitzel (vom Vulkanlandschwein) mit Petersilien Erdäpfel	14,50
Schweins Cordon Bleu (vom Vulkanlandschwein) mit Petersilien Erdäpfel	17,50
Alte Post Pfandl Hühnergeschnetztes in Rahmsauce, mit Spätzle & Käse überbacken	16,50
Tischlein deck dich du bekommst einen Teller und Schnapp dir von deinen Eltern so viel du kannst	0,00

Fisch

Garnelen Fettuccine mit Oliven, Tomaten, Kräuter & Parmesan	29,00
Steirische Forelle im Ganzen nach Oma's Art in Butterschmalz gebraten mit Petersilienkartoffeln & Mandelbutter	22,50
Seesaiblings Filet gebraten Schmorraprikarisotto & Safranschaum	28,00

„Gestatten, mein Name ist Huhn!“

und ich komme aus dem Südsteirischen Sulmtal.
Was ein Huhn ist, ist wohl jedem bekannt, aber haben Sie gewusst, das
'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	14,00
Fitnesssteller Blattsalat mit hausgemachten Joghurt Dressing, Kernöl, gegrillten Hühnerstreifen & Schafkäse im Speckmantel	14,50
Steirischer Backhendlsalat Grüner Salat mit Käferbohnen, Erdäpfelsalat und gebackenen Hühnerstreifen	14,50

Vegetarisch / Vegan

Kürbis Tascherl mit gratiniertem Kürbis & Kernölschaum	18,00
Waldpilzrisotto mit Asmonte, Basilikum & Liebstöckl	19,00
Eierschwammerl Gulasch mit Semmelknödel	18,00

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