

## Vorspeisen

Räucherforellenmousse	13,00
Verjus   Rettich & Pomelo (AGFMO)	
Beef Tatar	16,00
Kernölmayonnaise   Senfkaviar   eingelegter Dotter (ACLMO)	

## Suppen

Sellerie - Lauchcremesuppe	6,00
Kräuter – Frischkäsetascherl (AGLO)	
Kräftige Rindssuppe mit (L)	5,00
Frittaten (ACG)	
Fleischstrudel (AC)	
Leberknödel (ACG)	
Lungenstrudel (AC)	
Speckstrudel (AC)	
Steirerkaspessknödel (ACG)	

# Hauptspeisen

Rosa Lammkeule	32,00
Erbsen – Minzpurée   Erdäpfel – Trüffel Brioche (ACGLO)	
Filet vom Waller	29,00
Weiße Tomatensauce   Fregola Sarda mit Fenchel (ACFGLO)	
Picanha vom Kalb	27,00
Demi Glace   Rohnencreme   Kräuterseitlinge (ACGLO)	
Geschmorte Rindsbackerl	30,00
vom Bio – Bergweiderind Erdäpfel – Zwiebelpurée   Rieslingzwiebel (ACGLO)	
Gekochter Tafelspitz	21,00
Apfelkren   Rösterdäpfel   Semmelkren (ACFGLMO)	
Wiener Schnitzel vom Kalb	23,00
mit Petersilerdäpfel (AC)	
Zwiebelrostbraten	21,00
kurzgebraten oder gedünstet Erdäpfelstrudel und Buttergemüse (ACGLMO)	
Forellenfilets gebraten	19,50
mit Petersilerdäpfel (DO)	

Schnitzel Wiener Art	14,50
vom Strohschwein mit Pommes frites oder Petersilerdäpfeln (ACFG)	
Cordon Bleu	16,50
vom Strohschwein mit Pommes frites oder Petersilerdäpfeln (ACG)	
„Steirerschnitzel“	15,00
Hendlbrustfilet in Kürbiskernpanier, mit Petersilerdäpfel und Buttergemüse (ACFG)	
Grillteller	16,50
gegrilltes vom Strohschwein, Rind und Huhn mit Kräuterbutter, Grillsauce, Buttergemüse und Pommes frites (GLM)	
Strudelteller	14,50
Speck-, Kraut-, Erdäpfel-, Gemüse- und Schinken-Lauchstrudel mit Kräuter-Joghurtsauce (ACFGL)	
Schweinsbraten	14,50
mit Serviettenknödel oder Speckstrudel (ACFG)	
Speckstrudel	13,00
mit Bratfett und gemischten Salat (AC)	
Salatteller	14,00
gemischter Salat mit gebackenen oder gegrillten Hendlstreifen (ACLM)	

# fleischlose Gerichte

Pilz – Stroganoff	21,00
Bio-Seitlinge, Shiitake und Champignons   Grießbroulade (Vegan – AFHLMO)	
Vegetarischer Strudelteller	14,50
Gemüse-, Kraut-, Kürbis- und Erdäpfelstrudel mit einer Kräuter-Joghurtsauce (ACEFGL)	
Knusprig gebratene Erdäpfelkrapfen	13,50
mit Kräuter-Käsefüllung, Kräuter-Joghurtsauce und Blattsalat (ACG)	

# Salate

Salatteller groß	
gemischt (GLM)	8,00
Blattsalat (LM)	6,50
Salatteller (LM)	
gemischt (GLM)	5,50
Blattsalat (LM)	4,00
Kernöl	0,60

## zum Abschluss

Dunkle Schokolade   Birne Birnensorbet   Brownie   Schokolade (ACGO)	12,00
Crème Brûlée Mango   Passionsfrucht (ACGO)	12,50
Mini Schoko-Nussgugelhupf mit frischen Früchten und Vanilleeis (ACFGH)	7,50
Topfenstrudel (ACFGHO)	6,00
Bauernkräpfen mit Preiselbeeren (ACG)	3,00
Käseteller mit Gebäck und hausgemachten Spezialitäten der Saison (ACGHMO)	14,00

# Eis

Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce (ACFGH)	7,00
Walnussbecher (AEGH)	9,50
Früchtebecher (AG)	9,50
Heiße Liebe (AG)	8,50
Eierlikörbecher (ACEGO)	8,20
Coupe Danmark (AG)	8,20
Eiskaffee (AG)	8,20
Gemischtes Eis 3 Kugeln mit Schlagobers (ACGF) (Vanille, Zotterschokolade, Walnuss, Erdbeer, Himbeer, und Stracciatella, je nach Saison: Holunder, Zwetschge, Joghurt-Kirsch und Topfen-Heidelbeer)	7,50
1 Kugel Eis (ACG)	2,00
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (GF)	2,00

