

## Vorspeisen

Marinierte Forelle	13,50
Safran   Walnuss (AGDO)	
Wildschwein - Pilz – Gyoza	9,50
Rotkraut – Kimchi (AFGO)	

## Suppen

Topinamburschaumsuppe (Vegan - ALO)	5,50
kräftige Rindssuppe mit (L)	4,80
Frittaten (A C G)	
Fleischstrudel (A C)	
Leberknödel (A C G)	
Lungenstrudel (A C)	
Speckstrudel (A C)	
Steirerkaspressknödel (A C G)	

# Hauptspeisen

Prime Beef Rump Steak	38,00
gegrillte Seitlinge und Shiitake   Erdäpfel – Sellerie Gratin (ACGLO)	
Kurzgebratenes Gustostück vom Lamm	31,00
Dijon - Erdäpfel   Ratatouille (ACGLMO)	
Ossobuco	25,00
Risotto Milanese   Gremolata (AGLO)	
Lammragout	20,00
Polenta - Tarte   Spinat, Melanzani und Tomate (ACGLO)	
Forelle im Kräutersud	23,00
weißer Kukuruz   Gemüse (ACDGO)	
Forellenfilets gebraten	18,00
Petersilerdäpfeln (DGLMO)	
Grillteller	15,50
gegrilltes vom Schwein, Rind und Huhn mit Kräuterbutter, Grillsauce, Buttergemüse und Pommes frites (G L M)	
Zwiebelrostbraten	19,50
kurzgebraten oder gedünstet Erdäpfelstrudel und Gemüse (A C G L M O)	

Schweinsbraten	13,00
mit Serviettenknödel oder Speckstrudel (A C F G)	
Speckstrudel mit Bratfett	12,50
und Salat (A C)	
Strudelteller	14,00
Speck-, Kraut-, Erdäpfel-, Gemüse- und Schinken-Lauchstrudel mit Kräuter-Joghurtsauce (A C F G L)	
Wiener Schnitzel vom Kalb	22,50
mit Petersilerdäpfel (A C)	
Schnitzel Wiener Art vom Schwein	13,00
mit Reis, Pommes frites oder Petersilerdäpfeln (A C F G)	
„Steirerschnitzel“	13,50
Hendlbrustfilet in Kürbiskernpanier, dazu Petersilerdäpfel, Gemüse garnitur und Preiselbeeren (A C F G)	
Cordon Bleu	15,50
vom Schwein, mit Reis, Pommes frites oder Petersilerdäpfeln (A C G)	
Salatteller	13,00
mit gebackenen oder gegrillten Hendlstreifen (A C L M)	

## *fleischlose Gerichte*

Pilz – Stroganoff	20,00
Austern-, Kräuter-, und Zitronenseitlinge, Shiitake, Champignons und Grießbroulade (Vegan – AFHLMO)	
vegetarischer Strudelteller	14,00
mit Gemüsestrudel, Krautstrudel, Kürbisstrudel und Erdäpfelstrudel dazu gibt es eine Kräuter-Joghurtsauce (A C G L E F)	
Knusprig gebratene Erdäpfelkrapfen	12,00
mit Kräuter-Käsefüllung, dazu gibt es Kräuter-Joghurtsauce und grünen Salat (A C G)	

## *Salate*

Salatteller klein	5,00
Salatteller groß	
gemischt (L M)	7,20
Blattsalat (L M)	6,00
Kernöl	0,60

## *zum Abschluss*

Weißes Schokoladen – Parfait   Blutorange Sorbet, Ragout, Marshmallow von der Blutorange (ACGH)	11,50
Pavlova mit Beerenragout und Waldbeersorbet (CO)	7,50
Mini Schoko-Nussgugelhupf mit frischen Beeren und Vanilleeis (A C G H F)	6,50
Topfenstrudel (A C F G H O)	5,00
Bauernkrapfen mit Preiselbeeren (A C G)	3,00
Köseteller mit Gebäck und hausgemachten Spezialitäten der Saison (ACGHMO)	14,00

## Eis

Eispalatschinke	6,00
mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce (A C G H F)	
Walnusstraum (A E G)	6,50
Eierlikörbecher (A E G O)	6,50
Waldbeerenbecher (A G)	6,50
Heiße Liebe (A G)	6,00
Coupe Danmark (A G)	5,80
Eiskaffee (A G)	5,80