

Vorspeisen

Brennnesselravioli	10,50
Nussbutter Frühlingskräuter (ACGLO)	
Spargelmousse	12,00
Forellenkaviar Gurke Spargel (ADGO)	

Suppen

Spargelcremesuppe	6,50
(ALO - Vegan)	
kräftige Rindssuppe mit (L)	5,00
Frittaten (ACG)	
Fleischstrudel (AC)	
Leberknödel (ACG)	
Lungenstrudel (AC)	
Speckstrudel (AC)	
Steirerkaspressknödel (ACG)	

Hauptspeisen

kurzgebratenes Gustostück vom Lamm Miso Spargel Erdäpfel – Pavé (ACGLO)	33,00
Flank Steak vom Bio-Bergweiderind Fermentierte Bärlauch Gremolata gegrillter Spargel Rosmarinerdäpfel (ACGLO)	33,00
Lammragout Ratatouille Polentasoufflé (ACGLO)	24,00
glacierte Lammstelze Spargel Erdäpfel - Thymianflan (ACGLO)	29,00
Solo – Spargel Sauce Hollandaise, Petersilerdäpfel und Backofenschinken (G)	22,00
Steirisches Wurzelfleisch Apfelkren Wurzelgemüse Petersilerdäpfel (L)	16,50
Zwiebelrostbraten kurzgebraten oder gedünstet Erdäpfelstrudel und Gemüse (ACGLMO)	20,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfel (AC)	23,00
Forellenfilets gebraten Petersilerdäpfeln (DGLMO)	19,50

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

fleischlose Gerichte

Melanzani - Zucchini Tarte	17,00
Tomatenragout (Vegan – ALFO)	
vegetarischer Strudelteller	14,50
mit Gemüsestrudel, Krautstrudel, Kürbisstrudel und Erdäpfelstrudel dazu gibt es eine Kräuter-Joghurtsauce (ACGLEF)	
knusprig gebratene Erdäpfelkrapfen	12,50
mit Kräuter-Käsefüllung, dazu gibt es Kräuter-Joghurtsauce und grünen Salat (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

Pistazie Himbeere	11,50
Pistazienfinanciers Himbeersorbet Pistazienmousse (ACGHO)	
Schokoladentarte	10,50
Erdbeere Erdbeersorbet (ACGO)	
Mini Schoko-Nussgugelhupf	7,50
mit frischen Früchten und Vanilleeis (ACGHF)	
Topfenstrudel	6,00
(ACFGHO)	
Bauernkrapfen	3,00
mit Preiselbeeren (ACG)	
Käseteller	14,00
mit Gebäck und hausgemachten Spezialitäten der Saison (ACGHMO)	

Eis

Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce (ACGHF)	7,00
Walnussbecher (AEG)	9,50
Früchtebecher (AG)	9,50
Heiße Liebe (AG)	8,50
Eierlikörbecher (AEGO)	8,20
Coupe Danmark (AG)	8,20
Eiskaffee (AG)	8,20
Gemischtes Eis 3 Kugeln mit Schlagobers (ACGF) (Vanille, Zotterschokolade, Walnuss, Erdbeer, Stracciatella, Holunder, Zwetschge und Himbeer)	7,50
1 Kugel Eis (ACG)	2,00
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (GF)	2,00

