

Vorspeisen

Steirische Fischsuppe	14,50
Forelle, Saibling und Edelwaller Krenschaum (ADFGLMO)	
Blauschimmelkäse-Mousse	11,50
warmer Rohnensalat Walnuss Pilze (AGO)	

Suppen

Kürbiscremesuppe (Vegan möglich - AFLO)	6,00
Kernölschaum	
Kräftige Rindssuppe mit (L)	5,00
Frittaten (ACG)	
Fleischstrudel (AC)	
Leberknödel (ACG)	
Lungenstrudel (AC)	
Speckstrudel (AC)	
Steirerkaspressknödel (ACG)	

Hauptspeisen

Cult Beef Ribeye Steak	39,00
Hausgemachte Steak Fries gegrillter Kürbis Café de Paris Butter (G)	
Geschmorte Backerl vom Bio-Bergweiderind	32,00
Trüffel – Erdäpfelbuchtel Sommertrüffel karamellierte Schalotten (ACGLO)	
rosa gebratene Entenbrust	27,50
Fregola Sarda mit Kürbis (ACGLO)	
Steirische Picanha vom Kalb	27,00
Marillen Chili Salsa gegrillte Pimentos Polentabrot (ACGO)	
Steirisches Wurzelfleisch	16,50
Apfelkren Wurzelgemüse Petersilerdäpfel (L)	
Zwiebelrostbraten	20,00
kurzgebraten oder gedünstet Erdäpfelstrudel und Gemüse (ACGLMO)	
Wiener Schnitzel vom Kalb	23,00
mit Petersilerdäpfel (AC)	
Gegrilltes Forellenfilet	22,00
Antiboise geschmorte Tomaten Olivencreme (DO)	

Schnitzel Wiener Art	14,00
vom Strohschwein mit Reis, Pommes frites oder Petersilerdäpfeln (ACFG)	
Cordon Bleu	16,00
vom Strohschwein mit Reis, Pommes frites oder Petersilerdäpfeln (ACG)	
„Steirerschnitzel“	14,50
Hendlbrustfilet in Kürbiskernpanier, dazu Petersilerdäpfel, Gemüsegarnitur und Preiselbeeren (ACFG)	
Grillteller	16,00
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	14,00
mit Serviettenknödel oder Speckstrudel (ACFG)	
Speckstrudel	13,00
mit Bratfett und Salat (AC)	
Salatteller	14,00
mit gebackenen oder gegrillten Hendlstreifen (ACLM)	

fleischlose Gerichte

Pilz – Stroganoff	21,00
Bio-Seitlinge, Shiitake und Champignons Grießbroulade (Vegan – AFHLMO)	
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

Dunkle Schokolade Birne Birnensorbet Brownie Schokolade (CGO)	12,00
Schwarzbeertarte Basilikumsorbet Schwarzbeeren (ACGO)	12,50
Mini Schoko-Nussgugelhupf mit frischen Früchten und Vanilleeis (ACGHF)	7,50
Topfenstrudel (ACFGHO)	6,00
Bauernkrapfen mit Preiselbeeren (ACG)	3,00
Käseteller mit Gebäck und hausgemachten Spezialitäten der Saison (ACGHMO)	14,00

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, Himbeer, und Sracciatella, 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

