

Als Aperitif empfehlen wir:

1 Glas Schilchersekt, WG Kump (nach Methode Champenoise hergestellt)	4,90
1 Glas Muskatellersekt, Repolusk	4,90
1 Glas Gösser Zwickl	3,50
1 Gösser Naturgold (alkoholfrei) 0,3 l	3,30



Unsere Wochenempfehlung

Portion grüner und weißer Spargel mit gekochtem Schinken, Sauce Hollandaise und heurigen Kartoffeln	16,50
Portion weißer Spargel mit Sauce Hollandaise oder Butterbrösel, dazu heurige Kartoffel	16,50

Vorspeisen



Röhrlsalat

mit warmen Kartoffeln, Apfelessig, Kernöl und Ei

8,50

Landhendlterrine mit Mangochutney

8,50

Avocadosalat mit Shrimps

8,50

Rindfleischsulz mit Frühlingszwiebel-Vinaigrette

8,50

Gemischter Vorspeisenteller

(Landhendlterrine, Rindfleischsulz, Bulgur-Quinoa-Salat und Carpaccio mit Parmesan)

11,80

Geräucherte Weizklammforelle

mit Toast und Oberskren

9,50

Bulgur-Quinoa-Salat

mit Feta und Oliven

8,50

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Parmesan und Rucola

12,80

Steirische Salatschüssel

Grazer Krauthauptelsalat, Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl, Ei und gebratene Speckstreifen

8,50

Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Genussregion Südoststeirische Käferbohne

Genussregion Grazer Krauthauptel

Suppen

Leberknödelsuppe

3,50

Frittatensuppe

3,50

Fleischstrudelsuppe

3,50

Bärlauchcrèmesuppe

4,50

Hauptspeisen



Lammkrone im Ganzen

mit Ratatouille Gemüse
und gratinierten Kartoffeln

23,50

Surf und Turf

(kleines Filet-Steak und Garnelen vom Grill)

mit Steakhouse Pommes frites
und Speckbohnen

27,80

Rind- und Schweinsfiletspitzen

mit Kräuterseitlingen in Rahm
und hausgemachten Butterspätzle

19,50

Mit Schafskäse und Spinat gefüllte Hendlbrust

dazu Wokgemüse und Tagliatelle

17,50

Truthahnmedaillons

auf einer Bärlauchsauce
dazu Kroketten und Brokkoli

16,50

Entrecôte mit Bärlauchhaube

dazu Petersilienkartoffeln

24,50





Gebratenes Seesaiblingsfilet auf Jungzwiebel-Erdäpfelgröstel	18,50
Zanderfilet gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat	18,50
Gebratene Garnelen mit Kräuter-Olivenöl, dazu bunter Basmatireis	23,50

Fleischlos

Spinatspätzle mit grünem Salat	11,20
Bärlauchtascherl auf Bärlauchsauce dazu grüner Salat	13,80

Vegan

Bulgur-Quinoa mit Wokgemüse und grünem Salat	11,50
--	-------



Traditionelles

Kalbswienerschnitzel mit gemischtem Salat	18,80
Kalbsnatureschnitzel mit Reis	18,80
Herrengulasch	11,50
½ Steirisches Backhuhn mit Haut	10,70
ohne Haut	11,20
Firma Steirerhuhn, Feldbach	
Zwiebelrostbraten von der Almochsenbeiried mit Bratkartoffeln	17,50
Gekochter Tafelspitz vom steirischen Almochsen mit Petersilienkartoffeln, und Kohlrüben Gemüse	19,80
Cordon bleu vom Schwein dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat	13,50
Gedeck (Jourgebäck und pikanter Aufstrich)	2,80



Für den kleinen Hunger

Großer Salatteller mit gebackenen Putenbruststreifen	10,50
Kleines Kalbs-Naturschnitzel mit Brokkoli und Kartoffeln	12,80
Kleines Kalbs-Wienerschnitzel mit Reis	12,80
Gebackenes Kinder-Wienerschnitzel von Schwein oder Pute mit Pommes frites	10,50

Knackig frische Salate

Grazer Krauthauptelsalat, Endiviensalat Genussregion Grazer Krauthäuptel	4,20
Endivien-Erdäpfel-Salat mit Knoblauch und Kernöl	5,80
Gemischter Salat	4,20
Rucola, Radicchio oder Chicorée	4,20
Gurkensalat, Käferbohnen, Erdäpfelsalat	4,20

**Unser Kernöl stammt aus kontrolliertem Anbau aus der
Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.**



Unsere Weinempfehlung

aus der 0,7 Flasche pro 1/8 l Glas

2015 Wachauer Riesling Federspiel 4,80
Domäne Wachau

2015 Sauvignon Blanc 4,80
aus der Südsteiermark

2016 Weißburgunder 4,50
Weingut Potzinger, Ratsch

2015 Gelber Muskateller 4,80
aus der Südsteiermark

2013 Rose Vino Rosato 4,50
Weingut Livio Fontana, Italien



2013 Blaufränkisch 4,40
Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz

2013 Ricciolino 5,10
Cuvee aus Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot
Weingut Iglar, Deutschkreutz

2013 Zweigelt Classic 4,40
Weingut Esterhazy, Eisenstadt, Burgenland

2013 Cabernet Sauvignon, AWC-Goldmedaille 4,80
Weingut Pittnauer, Gols