

Als Aperitif empfehlen wir:

1 Glas Schilchersekt, WG Kump (nach Methode Champagnoise 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

Medaillons vom Maibock mit Speckrahmsauce, dazu Serviettenknödel und Preiselbeeren	19,80
---	-------



Vorspeisen

Bunter Spargelsalat

mit grünem und weißem Spargel,
Honigmelone, Kirschtomaten und frischen Kräutern 9,50

Schöckl-Schafskäse

mit Rohschinken und Käferbohnsalat 10,80

Räucherlachs mit Dillsenf

und weißem Spargel 10,80

Gemischter Vorspeisenteller

Schafskäse und Rohschinken,
Carpaccio vom Rinderfilet, Räucherlachs
und Spargelsalat 11,80

Carpaccio vom Almo mit Parmesan und Rucola 12,80

Geräucherte Weizklammforelle

mit Toast und Oberskren 9,50

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 Krauthauptelsalat

Suppen

Leberknödelsuppe	3,50
Frittatensuppe	3,50
Fleischstrudelsuppe	3,50
Spargelcrèmesuppe	4,50

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Seesaiblingsfilet auf Jungzwiebel-Erdäpfelgröstel	18,50
Zanderfilet gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat	18,50
Gebratene Riesengarnelen mit Spargel Béarnaise und Basmatireis	23,50

Vegan

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



Spargelsaison ...



Portion Spargel mit Butterbrösel und heurigen Kartoffeln		16,50
Portion Spargel mit Sauce Hollandaise und heurigen Kartoffeln		16,50
Portion Spargel mit Käse überbacken und heurigen Kartoffeln		16,50
Portion weißer und grüner Spargel mit gekochtem Schinken, Sauce Hollandaise und heurigen Kartoffeln		16,50
Schweinsfilet mit Rieslingrisotto dazu gerösteter grüner und weißer Spargel mit frischen Kräutern		18,90
Kleines Rinderfilet (130g) vom steirischen Almochsen oder Großes Rinderfilet (200g) vom steirischen Almochsen mit weißem Solospargel, Sauce Béarnaise und heurigen Kartoffeln	klein (130g) groß (200g)	25,50 30,50

Gebratene Steirerhendlbrust

auf Sauce Béarnaise mit Spargelstücken,
dazu Pappardelle

14,80

Kalbswienerschnitzel mit gemischtem Salat

18,80

Kalbsnatureschnitzel mit Reis

18,80

Herrengulasch

11,50

½ Steirisches Backhuhn mit Haut

ohne Haut

10,70

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



Fleischlos

Spinatspätzle mit grünem Salat	11,20
Spargeltascherl auf Spargelragout dazu grüner Salat	13,80

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 <i>oder</i> Pute mit Pommes frites	10,50

Knackig frische Salate

Grazer Krauthauptelsalat Genussregion Grazer Krauthäuptel	4,20
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