

Als Aperitif empfehlen wir:

1 Glas Erdbeerbowle	4,30
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

Geröstete Eierschwammerl (A,C,G) mit Ei und Petersilienkartoffeln	13,50
Schwammerlgulasch (A,C,G,O) mit Serviettenknödel	13,80
Beefsteak Tartar vom Jungstier (A,G,O)	als Vorspeise 17,50 als Hauptspeise 24,50

Eine Auflistung der verschiedenen Allergene
finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.



Vorspeisen

- Bunter Spargelsalat** (G,L,M,O)
mit grünem und weißem Spargel,
Honigmelone, Kirschtomaten und frischen Kräutern 9,50
- Schöckl-Schafskäse** (G,O)
mit Rohschinken und Käferbohnsalat 10,80
- Räucherlachs mit Dillsenf** (L,M,O)
und weißem Spargel 10,80
- Gemischter Vorspeisenteller** (G,L,M,O)
Schafskäse und Rohschinken,
Carpaccio vom Rinderfilet, Räucherlachs
und Spargelsalat 11,80
- Carpaccio vom Almo** mit Parmesan und Rucola (G,L,M,O) 12,80
- Geräucherte Weizklammforelle** (A,D,G,O)
mit Toast und Oberskren 9,50
- Steirische Salatschüssel** (C,O)
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 (A,C,G,L)	3,50
Frittatensuppe (A,C,G,L)	3,50
Fleischstrudelsuppe (A,C,G,L)	3,50
Spargelcrèmesuppe (A,G,O)	4,50

Aus Fluss und Meer

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

Vegan

Bulgur-Quinoa mit Wokgemüse und grünem Salat (A,C,G,L,M,O)	11,50
---	-------



Spargelsaison ...



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

Gebratene Steirerhendlbrust (A,G,O) auf Sauce Béarnaise mit Spargelstücken, dazu Pappardelle	14,80
Kalbswienerschnitzel mit gemischtem Salat (A, C, E, G, M, N)	18,80
Kalbsnatorschnitzel mit Reis (A, G)	18,80
Herrengulasch (A,C,O)	11,50
½ Steirisches Backhuhn mit Haut (A,C) ohne Haut	10,70 11,20
Firma Steirerhuhn, Feldbach	
Zwiebelrostbraten von der Almochsenbeiried (O) mit Bratkartoffeln	17,50
Gekochter Tafelspitz vom steirischen Almochsen (A,G) mit Petersilienkartoffeln und Kohlrüben-gemüse	19,80
Cordon bleu vom Schwein (A,C,E,G,L,M,N) dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat	13,50
Gedeck (A,G) (Jourgebäck und pikanter Aufstrich)	2,80



Fleischlos

Spinatspätzle mit grünem Salat (A,C,G,L,M,O)	11,20
Spargeltascherl auf Spargelragout (A,C,G,L,M,O) dazu grüner Salat	13,80

Für den kleinen Hunger

Großer Salatteller (A,C,G,L,M,O) mit gebackenen Putenbruststreifen	10,50
Kleines Kalbs-Naturschnitzel (A,G) mit Brokkoli und Kartoffeln	12,80
Kleines Kalbs-Wienerschnitzel (A,C,E,G) mit Reis	12,80
Gebackenes Kinder-Wienerschnitzel von Schwein <i>oder</i> Pute mit Pommes frites (A,C,E,G)	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 mit Sauce Vinaigrette (E,F,G,L,M) mit Joghurtdressing (G)	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
Weingut Wachau

2016 Sauvignon Blanc 4,80
Domäne Müller, Groß St. Florian

2016 Weißburgunder 4,50
Weingut Potzinger, Ratsch

2016 Gelber Muskateller 4,80
Weingut Kodolitsch Seggauberg

2016 Grauburgunder 4,80
Domäne Müller, Groß St. Florian



2014 Blaufränkisch 4,60
Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz

2015 Chianti Colli Senesi 5,50
Castello di Farnetella

2015 Zweigelt Classic 4,60
Weingut Esterhazy, Eisenstadt, Burgenland

2013 Cabernet Sauvignon, AWC-Goldmedaille 4,90
Weingut Pittnauer, Gols