

Als Aperitif empfehlen wir:

1 Glas Schilchersekt, WG Kump (nach Methode Champagnoise hergestellt)	4,90
1 Glas Muskatellersekt, Repolusk	4,90
1 Glas Cremant de Loire, Weingut Bouvet	5,20
1 Glas Champagner Perrier Jouet Brut	12,50
1 Glas Gösser Zwickl	3,50
1 Gösser Naturgold (alkoholfrei) 0,3 l	3,30



Unsere Wochenempfehlung

Frische Steinpilze gebacken mit Sauce Tartare (A,C,G,O)	16,50
Frische Steinpilze geröstet mit Petersilienkartoffeln (G,O)	16,50

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

Vorspeisen



Käse vom Schöckl-Schaf mit Rucola und Pesto (G,O)		9,80
Terrine vom Steirerhuhn mit Kürbis Chutney und Toastbrot (A,C,G,O)		8,50
Vulcano Schinken mit Rucola und Parmesanspänen (G,O)		9,80
Räucherlachs mit Dillsenf und Steirerkren-Frischkäsenockerl (D,G,M,O)		10,80
Gemischter Vorspeisenteller Vulcano Schinken, Räucherlachs, Schafskäse, Carpaccio vom Rinderfilet und Hendlterrine (D,G,M,O)		11,80
Carpaccio vom Almo mit Rucola und Parmesan (G,L,M,O)		12,80
Geräucherte Weizklammforelle mit Toast und Oberskren (A,C,D,G,O)		9,50
Beefsteak Tartar vom Jungstier	als Vorspeise	17,50
	als Hauptspeise	24,50
Steirische Salatschüssel Vogersalat, Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl, Ei und gebratene Speckstreifen (C,O)		8,50
Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.		
Genussregion Südoststeirische Käferbohne		

Suppen

Leberknödelsuppe (A,C,G,L)	3,50
Frittatensuppe (A,C,G,L)	3,50
Fleischstrudelsuppe (A,C,G,L)	3,50
Kürbiscrèmesuppe mit Kernölcroûtons (A,C,G,O)	4,50

Aus Fluss und Meer

Goldbrasse im Ganzen gebraten dazu Rosmarinkartoffeln und Blattspinat (D,G)	21,50
Ausgelöste Scampi in Kräuterolivenöl gebraten mit Basmatireis (B,G,L,O)	22,50
Zanderfilet gebraten auf Paprika-Zwiebelragout und Petersilienkartoffeln (D,G,O)	18,50





Flugentenbrust in Madeirasauce

mit Kartoffellaibchen und Rotkraut (A,C,G,O)

20,50

Rehmedaillons in Wacholderrahmsauce

mit Serviettenknödel und Preiselbeeren (A,C,G,O)

21,90

Hirschragout

mit Butterspätzle und Preiselbeeren (A,C,G,O)

17,50

Gebratenes Hühnerbrüstchen

mit Tagliatelle

dazu Kürbisstreifen in Rahmsauce (A,C,G,O)

16,80

Schweinsmedaillons auf Speck-Dörripflaumensauce

mit Mandelbällchen und glacierten Karotten (A,C,G,M,O)

17,50

Filetsteak vom steirischen Almochsen

in Pfeffersauce

mit Speckbohnen und Kroketten (A,C,G,M,O)

30,50



Traditionelles



Kalbswienerschnitzel mit gemischtem Salat (A, C, E, G, M, N)	18,80
Kalbsnatureschnitzel mit Reis (A,G)	18,80
Herrengulasch (A,C,O)	11,50
½ Steirisches Backhuhn mit Haut (A,C)	10,70
ohne Haut	11,20
Firma Steirerhuhn, Feldbach	
Zwiebelrostbraten von der Almochsenbeiried mit Bratkartoffeln (O)	17,50
Gekochter Tafelspitz mit Petersilienkartoffeln und Kürbisgemüse (G,L)	19,80
Cordon bleu vom Schwein dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat (A,C,E,G,L,M,N)	13,50
Gedeck (A, G) (Jourgebäck und pikanter Aufstrich)	2,80

Für den fleischlosen Genuss

Spinatspätzle mit Käse und Rahm dazu ein grüner Salat (A,C,G,L,M,O)	11,20
Teigtascherl mit Kürbis auf Kürbisragout dazu ein grüner Salat (A,C,G,L,M,O)	13,80
Falafel (Kichererbsen) bällchen (Vegan) mit Sesamsauce und Blattsalat (A,N,M,L,O)	13,80

Für den kleinen Hunger

Kleines Kalbs-Naturschnitzel mit Brokkoli und Kartoffeln (A,G)	12,80
Kleines Kalbs-Wienerschnitzel mit Reis (A,C,E,G)	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	4,20
Genussregion Grazer Krauthäuptel	
Käferbohnenalat	4,20
Genussregion Südoststeirische Käferbohne	
Gemischter Salat	4,20
Vogersalat	4,80
Rucola, Radicchio, Chicorée oder Endiviensalat	4,20
Gurkensalat, Tomatensalat oder Erdäpfelsalat	4,20
mit Sauce Vinaigrette (E,F,G,L,M)	
mit Joghurtdressing (G)	



**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



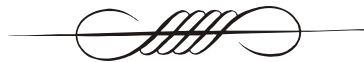
2015 Wachauer Riesling Federspiel 4,80
Weingut Wachau

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

2016 Weißburgunder 4,50
Weingut Potzinger, Ratsch

2016 Gelber Muskateller 4,80
Weingut Repolusk

2016 Grauburgunder 4,80
Südsteiermark



2014 Blaufränkisch 4,60
Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz

2015 Cabernet Sauvignon 5,70
Montes Alpha, Colchagua Valley , Chile

2014 Tempranillo Coronas 5,70
Weingut Torres, Spanien

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

2015 Cabernet Sauvignon, AWC-Goldmedaille 4,90
Weingut Pittnauer, Gols

Alle Weine können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten