

Als Aperitif empfehlen wir:

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



Unsere Wochenempfehlung

Lammkeule vom Kärntner Bio-Weidelamm mit gratinierten Kartoffeln und Ratatouillegemüse (G,O)	20,50
---	-------

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

Vorspeisen

Bunter Spargelsalat (L,M,O)

mit grünem und weißem Spargel,
Papaya, Tomaten und frischen Kräutern 9,50

Gemischter Vorspeisenteller

Schafsfrischkäsenockerl mit Kräutern,
Carpaccio vom Rinderfilet, Räucherlachs mit Honig-Dillsenf,
weißer Spargel und
Hendlterrine mit Marillenchutney (D,G,L,M,O) 12,80

Serrano Schinken mit Schöckl Schafskäse
und Käferbohnenalat (G,O) 11,80

Räucherlachs mit Dillsenf

und weißem Spargel (D,G,L,M,O) 11,80

Carpaccio mit grünem Spargel (L,M,O) 12,80

Geräucherte heimische Forelle

mit Toast und Oberskren (A,D,G,L,O) 9,50

Steirische Salatschüssel

Vogersalat, Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch,
Apfelessig, Kernöl, Ei und gebratenen Speckstreifen (G,O) 8,50

Genussregion Südoststeirische Käferbohne
Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A

Gedeck (A, G)

(Jourgebäck und pikanter Aufstrich) 2,80

Suppen

Leberknödelsuppe (A,C,G,L)	3,50
Frittatensuppe (A,C,G,L)	3,50
Fleischstrudelsuppe (A,C,G,L)	3,50
Bärlauchcrèmesuppe mit Croûtons (A,G,O)	4,50

Aus Fluss und Meer

Zanderfilet gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat (D,G,O)	18,50
Gebratenes Seesaiblingsfilet auf Jungzwiebel-Erdäpfelgröstl (D,G,O)	18,50
Gebratene Scampi mit Ragout vom weißen und grünen Spargel und buntem Reis (B,G,O)	23,50



Spargelsaison ...

Portion Spargel mit Butterbrösel (A,G,O) und heurigen Kartoffeln	17,50
Portion Spargel mit Sauce Hollandaise (A,C,G,O) und heurigen Kartoffeln	17,50
Portion Spargel mit Käse überbacken (G,O) und heurigen Kartoffeln	17,50
Portion weißer und grüner Spargel (A,C,G,L,O) mit gekochtem Schinken, Sauce Hollandaise und heurigen Kartoffeln	17,50
Risotto mit grünem und weißem Spargel (G,O) Parmesan und Bärlauchsauce	13,80
Schweinsmedaillons mit Bärlauchrisotto (G,O) dazu gerösteter grüner und weißer Spargel mit frischen Kräutern	17,50
Kleines Rinderfilet (130g) oder Großes Rinderfilet (200g) vom oststeirischen Premiumrind (A,C,G,O) mit weißem Spargel, Bärlauchsauce und heurigen Kartoffeln	
	klein (130g) 26,50
	groß (200g) 31,50
Gebratene Hühnerbrust (A,C,G,O) auf Bärlauch-Spargelragout, dazu Pappardelle	16,80

Traditionelles ...

Kalbswienerschnitzel mit gemischtem Salat (A,C,E,G,L,M,O)	20,80
Kalbsnatureschnitzel mit Reis (A,G)	20,80
Herregulasch mit Serviettenknödel (C,O)	13,50
½ Steirisches Backhuhn mit Haut (A,C)	10,70
ohne Haut	11,20
Firma Steirerhuhn, Feldbach	
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln (G,O)	18,50
Gekochter Tafelspitz mit heurigen Kartoffeln und Kohlrüben Gemüse (G,O)	20,80
Entrecôte „Café de Paris“ mit Petersilienkartoffeln (G,O)	26,50
Cordon bleu vom Schwein dazu Petersilienkartoffeln und ein gemischter Salat (A,C,G,L,M,O)	13,50
Großer Salatteller mit gebackenen Putenbruststreifen (A,C,G,L,M,O)	11,50

**Unser Oststeirisches Premium Kalb - und Rindfleisch stammt
ausschließlich von ausgewählten steirischen Bauernhöfen
Fa. Zotter, Buch/Hartberg**

Für den fleischlosen Genuss

Spinatspätzle mit Käse und Rahm dazu ein grüner Salat (G,L,M,O)	11,20
Bärlauchtascherl auf Bärlauchbutter mit grünem Salat (A,G,L,M,O)	13,80
<u>Veganes Gericht</u>	
Grüner und weißer Spargel mit Olivenöl und Petersilienkartoffeln (G,O)	17,50

Für den kleinen Hunger

Kleines Kalbs-Naturschnitzel mit Brokkoli und Kartoffeln (A,G,O)	13,80
Kleines Kalbs-Wienerschnitzel mit Reis (A,C,E,G)	13,80
Gebackenes Kinder-Wienerschnitzel von Schwein <i>oder</i> Pute mit Pommes frites (A,C,E,G)	10,50

Knackig frische Salate

Käferbohnenalat	4,20
Genusregion Südoststeirische Käferbohne	
Gemischter Salat	4,20
Vogerlsalat	4,80
Rucola, Radicchio- oder Chicoreesalat	4,20
Gurken, Tomaten- oder Erdäpfelsalat mit Sauce Vinaigrette (E,F,G,L,M) mit Joghurtdressing (G)	4,20

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

Unsere Weinempfehlung

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



2016 Wachauer Riesling Federspiel Domäne Wachau	4,80
2017 Sauvignon Blanc Südsteiermark Weingut Polz	4,80
2017 Weißburgunder Weingut Kodolitsch, Seggauberg	4,50
2017 Gelber Muskateller Weingut Krispel	4,80
2016 Grauburgunder Vulkanland	4,80
	
2015 Blaufränkisch Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz	4,60
2014 Cabernet Sauvignon Montes Alpha, Colchagua Valley, Chile	5,70
2015 Zweigelt Classic Weingut Esterhazy, Eisenstadt, Burgenland	4,60
2015 Cabernet Sauvignon, AWC-Goldmedaille Weingut Pittnauer, Gols	4,90

Alle Weine können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten