

## Als Aperitif empfehlen wir:

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



## Unsere Wochenempfehlung

<b>1 Glas Erdbeerbowle</b>	4,80
<b>Rehfilet in Speckrahmsauce</b> mit Serviettenknödel und Preiselbeeren (A,C,G,O)	22,90
<b>Frische Erdbeeren</b> mit Schlagobers (G,O)	6,50

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

# Vorspeisen

## **Bunter Spargelsalat**

mit grünem und weißem Spargel,  
Papaya, Tomaten und frischen Kräutern (L,M,O) 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 Käferbohnsalat (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**

Grazer Krauthäuptel Salat, 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

<b>Leberknödelsuppe (A,C,G,L)</b>	3,50
<b>Frittatensuppe (A,C,G,L)</b>	3,50
<b>Fleischstrudelsuppe (A,C,G,L)</b>	3,50
<b>Spargelcrèmesuppe (G)</b>	4,50

# Aus Fluss und Meer

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



# Spargelsaison ...

<b>Portion Spargel</b> mit Butterbrösel (A,G,O) und heurigen Kartoffeln		17,50
<b>Portion Spargel</b> mit Sauce Hollandaise (A,C,G,O) und heurigen Kartoffeln		17,50
<b>Portion Spargel</b> mit Käse überbacken (G,O) und heurigen Kartoffeln		17,50
<b>Portion weißer und grüner Spargel</b> (A,C,G,L,O) mit gekochtem Schinken, Sauce Hollandaise und heurigen Kartoffeln		17,50
<b>Risotto mit grünem und weißem Spargel</b> , (G,O) Parmesan und kleinem grünen Salat		13,80
<b>Schweinsmedaillons mit Kräuterrisotto</b> (G,O) dazu gerösteter grüner und weißer Spargel mit frischen Kräutern		18,50
<b>Kleines Rinderfilet (130g) oder Großes Rinderfilet (200g) vom oststeirischen Premiumrind</b> (A,C,G,O) mit weißem Spargel, Estragonsauce und heurigen Kartoffeln		
	klein (130g)	26,50
	groß (200g)	31,50
<b>Unser Oststeirisches Premium Kalb - und Rindfleisch stammt ausschließlich von ausgewählten steirischen Bauernhöfen Fa. Zotter, Buch/Hartberg</b>		
<b>Gebratene Hühnerbrust</b> (A,C,G,O) auf Spargelragout, dazu Pappardelle		16,80

# Traditionelles ...

<b>Kalbswienerschnitzel</b> mit gemischtem Salat (A,C,E,G,L,M,O)	20,80
<b>Kalbsnatureschnitzel</b> mit Reis (A,G)	20,80
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Bratkartoffeln (G,O)	18,50
<b>Gekochter Tafelspitz</b> mit heurigen Kartoffeln und Kohlrüben Gemüse (G,O)	20,80
<b>Entrecôte „Café de Paris“</b> mit Petersilienkartoffeln (G,O)	26,50
<b>Herrengulasch</b> mit Serviettenknödel (C,O)	13,50
<b>Unser Oststeirisches Premium Kalb - und Rindfleisch stammt ausschließlich von ausgewählten steirischen Bauernhöfen Fa. Zotter, Buch/Hartberg</b>	
<b>½ Steirisches Backhuhn mit Haut</b> (A,C) ohne Haut	10,70 11,20
<b>Firma Steirerhuhn, Feldbach</b>	
<b>Cordon bleu vom Schwein</b> dazu Petersilienkartoffeln und ein gemischter Salat (A,C,G,L,M,O)	13,50
<b>Großer Salatteller</b> mit gebackenen Putenbruststreifen (A,C,G,L,M,O)	11,50

## Für den fleischlosen Genuss

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

## Für den kleinen Hunger

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

## Knackig frische Salate

Käferbohnenalat	4,20
<b>Genussregion Südoststeirische Käferbohne</b>	
Gemischter Salat	4,20
Grazer Krauthauptel Salat	4,80
<b>Genussregion Grazer Krauthauptelsalat</b>	
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 Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.**

# Unsere Weinempfehlung

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



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

Alle Weine können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten