



Als Aperitif empfehlen wir:

Lillet Wild Berry € 6,20

Sarti Spritz € 6,20

(Prosecco Rosé mit Sarti und Soda)

Alkoholfreier Hibiskus—Gin - Tonic € 5,00

Vorspeisen, Suppen und Salatgerichte

Carpaccio vom Rind mit marinierten Spargel € 14,50

Kräftige Rindsuppe mit

Frittaten oder Fleischstrudel € 4,50

Schaumsuppe vom heimischen Spargel € 6,80

mit Brotcroutons

Gemischter Salat der Saison mit Kernöl € 5,40

Bunter Spargelsalat mit Frühlingsrollen € 14,50

Backhendlsalat auf gemischtem Salat € 14,50





Hauptspeisen

1 Ganzes steirisches Backhendl (mit oder ohne Haut) € 24,00

1/2 steirisches Backhendl mit gemischtem Salat € 17,90

Portion Beilage: Langkornreis, Pommes frites, Petersilienkartoffeln, € 3,90

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Pommes frites € 13,50

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites € 14,50

Steirisches Hühner-Schnitzel in der Kürbiskruste mit Petersilienkartoffeln € 14,50

Alle gebackenen Gerichte sind auch glutenfrei möglich Aufpreis: € 1,50

Gegrillte Schweinsmedaillons zart rosa

an Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln € 18,90

Gegrilltes Forellenfilet auf Spargelrisotto € 21,50

*Gegrillte Beiriedschnitte zart rosa gebraten an Basilikumpesto
gebratenen Stangenspargel und Olivenölpüree* € 26,50





Kindergerichte und Vegetarisches

Spargelrisotto mit Parmesan

€ 14,50

*Weißer und Grüner Stangenspargel mit Bröselbutter
und Rohschinken*

€ 12,50

€ 14,50

Kleines Wiener vom Schwein oder Pute mit Pommes

€ 8,00

Desserts

Profiteroles mit Vanillecreme und Erdbeer-Eis

€ 7,80

Schoko-Nußauflauf mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag

€ 8,20

Eis von der Eiskarte

Torten, Rouladen und Schnitten auf Empfehlung

Für mitgebrachte Torten wird ein Reinigungs- und Bedienungszuschlag von € 1,50 Cent pro Teller/Person verrechnet.

Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein. Gerne klären wir Sie bezüglich Allergene in unseren Gerichten auf und empfehlen Ihnen Alternativen.

