




Als Aperitif empfehlen wir:

Glas Oktober Bräu	€ 4,20
Campari Spritz (auch alkoholfrei möglich)	€ 6,20
Wermouth Tonic (auch alkoholfrei möglich)	€ 6,20
Glas Uhudler Frizzante—Weingut Platzer	€ 5,00

Die Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom Rind mit Olivenöl und Parmesanspäne	€ 14,50
Kräftige Rindsuppe mit	
Frittaten oder Fleischstrudel	€ 4,60
Kürbis –Ingwersuppe	€ 6,20
Gemischter Salat der Saison mit Kernöl	€ 5,70
Backhendl Salat	
auf gemischten Salat mit Kernöl	€ 14,50
Erdäpfel-Vogerlsalat mit Speck und Kernöl	€ 7,50











Hauptspeisen

1 Ganzes steirisches Backhendl (mit oder ohne Haut)	€ 24,00
1/2 steirisches Backhendl mit gemischten Salat	€ 18,20
Portion Beilage: Langkornreis, Pommes frites, Petersilienkartoffeln,	€ 3,90
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Pommes frites	€ 14,50
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites	€ 15,50
Steirisches Hühner-Schnitzel in der Kürbiskruste mit Petersilienkartoffeln	€ 15,50
Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel und Serviettenknödel	€ 24,50
Gegrilltes Forellenfilet mit Kräuter-Zitronenöl und Zitronengrasrisotto	€ 21,50











Kindergerichte und Vegetarisches

Kleines Wiener vom Schwein oder Pute mit Pommes *€ 8,50*

Gebackene Kräuterseitlinge auf grünem Salat *€17,50*

Desserts und Eis

Schoko-Nußauflauf

mit Vanilleeis , Schokosauce und Schlag *€ 8,20*

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.

Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.




