



Als Aperitif empfehlen wir:

Glas Uhudlerfrizzante € 4,80

Glas Pink Spritz € 6,20

(Prosecco Rosé mit Pink Grapefruit und Soda)

Alkoholfreier Hibiskus—Gin - Tonic € 5,00

Vorspeisen, Suppen und Salatgerichte

Rote-Rüben-Carpaccio mit Ziegenkäse und mit marinierten Spargel € 11,50

Kräftige Rindsuppe mit

Frittaten oder Fleischstrudel € 3,90

Schaumsuppe vom heimischen Spargel € 6,80

mit Nußbrotchip

Gemischter Salat der Saison mit Kernöl € 5,40

Backhendlsalat auf gemischtem Salat € 12,50





Hauptspeisen

1 Ganzes steirisches Backhendl (mit oder ohne Haut) € 23,00

1/2 steirisches Backhendl mit gemischten Salat € 17,40

Portion Beilage: Langkornreis, Pommes frites, Petersilienkartoffeln, € 3,50

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

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites € 14,50

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

Gegrilltes Hühnerfilet Supreme auf Spargelrisotto € 17,50

*Gegrilltes Lachsmittelstück an grünem Stangenspargel
und Sauce Hollandaise* € 20,50

*Gegrillte Beiriedschnitte zart rosa gebraten
an Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und frittierten Kartoffelscheiben* € 26,50





Kindergeschichte und Vegetarisches

<i>Spargelrisotto mit Parmesan</i>	€ 12,50
<i>Gebackene Stollenpilze auf Spargelsalat mit Sesamdressing</i>	€ 16,50
<i>Weißer und Grüner Stangenspargel mit Bröselbutter und Rohschinken</i>	€ 12,50 € 14,50
<i>Kleines Wiener vom Schwein oder Pute mit Pommes</i>	€ 8,00

Desserts

<i>Topfen-Limettenmousse mit marinierten Erdbeeren und Mangosorbet</i>	€ 7,80
<i>Schoko-Nußauflauf mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag</i>	€ 7,80

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.

