

Als Aperitif empfehlen wir:

Glas Junker Weingut Hutter € 3,50

Glas Zwickl naturtrüb € 4,10

Wermuth—Tonic € 6,20

Die Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom Rind mit Balsamicodressing und Brioche-Toast	€ 12,20
Kräftige Rindsuppe mit	
Frittaten oder Fleischstrudel	€ 4,20
Kürbis-Ingwersuppe	€ 5,80
Gemischter Salat der Saison mit Kernöl	€ 5,40
Erdäpfel-Vogerlsalat mit Speck und Brotcroutons	€ 7,50
Backhendl Salat	
auf gemischten Salat mit Kernöl	€ 12,90





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,	€ 3,90
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Pommes frites	€ 13,50
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites	€ 14,50
Hausgemachte Breinwurst mit Sauerkraut und Röstkartoffeln	€ 12,50
Steirisches Hühner-Cordon Bleu in der Kürbiskruste	
mit Petersilienkartoffeln	€ 15,50
Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Serviettenknödel	€ 24,50
Medaillons vom Schweinsfilet zart rosa gebraten	
an Pilzsauce, Gemüsemelange und Kroketten	€ 18,50
Gegrilltes Forellenfilet aus der Weizklamm	
auf Kürbisrisotto	€ 19,50







Kindergerichte und Vegetarisches

Kleines Wiener vom Schwein oder Pute mit Pommes	€ 8,50
Kürbisrisotto mit Kernöl und grünem Salat	€ 13,50
Gebackener Kürbis auf bunten Salatteller mit Hausdressing	€ 12,50

Desserts und Eis

Profiteroles mit Vanillecreme und Schokosauce	€ 7,80
Schoko-Nußauflauf mit Vanilleeis , Schokosauce und Schlag	€ 7,80
Gemischtes Eis mit Schlag	€ 5,90

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

Torten, Rouladen und Schnitten auf Empfehlung

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.

