



Als Aperitif empfehlen wir:

Glas Uhudlerfrizzante € 5,00

Wermouth Tonic € 6,20

Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom Rind an Kräutermarinade und Parmesanspähne € 12,20

Klare Kraftsuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel € 4,50

Steirische Knoblauchcremesuppe mit Brotroutons € 5,80

Gemischter Salat der Saison mit Kernöl € 5,40

Backendl Salat

auf bunten Salatteller mit Kernöl € 14,50

Frühlingsröllchen auf Blattsalaten mit Sessamddressing € 13,50





Hauptspeisen

1 ganzes steirisches Backendl mit oder ohne Haut € 23,00

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

Portion Beilage: Basmatireis, Pommes frites, Petersilienkartoffeln, Kroketten € 3,90

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

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites € 14,50

Hühner-Schnitzel in der Kürbispanade mit Petersilienkartoffeln € 14,50

Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Serviettenknödel € 24,50

Gegrillter Hühnerspieß mit Süß-Sauersauce und Basmatireis € 16,50

Gegrillte Schweinsmedaillons mit Pilzsauce, Gemüse und Kroketten € 17,50

*Gegrilltes Forellenfilet an Kräuter-Zitronenöl
mit Gemüse und Basmatireis* € 20,50





Kindergerichte und Vegetarisches

Kleines Wiener vom Schwein oder Pute mit Pommes

€ 8,50

Parmesanrisotto mit Gemüse

€ 12,50

Serviettenknödel mit Pilzsauce

€ 12,50

Desserts

Schoko-Nuss-Auflauf mit marinierten Beeren und Vanilleeis

€ 7,80

Profiteroles mit Vanillecreme und Schokosauce

€ 7,80

Torten, Rouladen und Schnitten auf Empfehlung

Für mitgebrachte Torten wird ein Reinigungs- und Bedienungszuschlag von € 1,50 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.

