

# Vorspeisen

Kleines macht Lust auf Großes

## „Frühlingsrollen“

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit asiatisch mariniertem Wurzelgemüse an cremigen Cole-Slaw und knusprigem Rotkraut

groß 14,00 klein 10,20

## „Glückliche Hennen“

Kernöleierspeise von Freilandeiern mit Zwiebel, Kürbiskernen und Brot

groß 6,40 klein 4,90

## „Beef Tartare Imperial“

gehacktes Rindfleisch mariniert mit 13 Zutaten, dazu Wachtelei, Pflücksalat, Oliven, Kapern und Toastbrot

groß 18,80 klein 14,40

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen und Getränken.  
Wir erlauben uns für Gedeck, Gebäck und Gruß aus der Küche € 2,50/ p.P. zu verrechnen



# Suppen

Vorhang auf für den Löffel

## „Rindssupperl“

kräftige Rindsbouillon dazu Wurzelgemüse und Schnittlauch  
mit Butternockerln

7,40

## „Apfel-Sellerie“

Schaumsuppe von Apfel und Sellerie  
dazu knusprig gebackene Selchkaspraline mit saurem Rahm

7,40

# Salate

Frisch und knackig

## „a G´ mischter“

gemischter bunter Blattsalat, Paprika, Tomaten, Gurken und Balsamessig  
wahlweise:

- *steirischem Kürbiskernöl*
- *oder Joghurt-Kräuterdressing*

groß 6,90 klein 5,20

## „der Edelbauersalat“

verschiedenes aus dem Gart'l  
Blattsalat mit gerösteten Erdäpfeln, knusprigem Speck,  
Essig, Kernöl und Brot

groß 7,90 klein 6,40

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen und Getränken.  
Wir erlauben uns für Gedeck, Gebäck und Gruß aus der Küche € 2,50/ p.P. zu verrechnen



# mal ohne Fleisch...

## „Brennnessel“

Hauchdünn gezogener Brennnessel-Spinatstrudel mit Schafskäse  
dazu würzige Bärlauch-Sauerrahmcreme

groß 21,80 klein 16,40

## „Hausgemachte Pasta“

Gefüllte Nudelteigrolle mit frischem Spargel  
dazu mariniertes Senfrauke-Gundelrebensalat und Parmesan

groß 22,80 klein 17,90

# Aus Fluss und Bach...

und manchmal aus dem Meer

## „Fischer`s Fritz“

Gebratenes Lachsforellenfilet auf cremigen Frühlingszwiebel-Risotto  
mit Apfel-Cranberry Chutney

groß 27,80 klein 22,80

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen und Getränken.  
Wir erlauben uns für Gedeck, Gebäck und Gruß aus der Küche € 2,50/ p.P. zu verrechnen



# Feines aus der Region...

## „Vulkanlandschwein“

Dry Aged Rückensteak vom Vulkanlandschwein mit knusprigen Mozzarella-Sterzkräpferln und gebratenem Süß-Sauer-Gemüse

groß 26,40 klein 20,80

## „Rindvieh“

Rosa gebratenes Filetsteak im Speckmantel mit mexikanischer Bohnensalsa und hausgemachten Mandelkroketten

groß ca.250g 44,00 klein ca.180g 38,00

## „Steirerhendl“

Gegrillte ausgelöste Keule in Teriyaki-Joghurt mariniert auf indischem Zitronen-Basmatireis und kurz gebratene Zuckererbsenschoten

groß 26,20 klein 20,40

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen und Getränken.  
Wir erlauben uns für Gedeck, Gebäck und Gruß aus der Küche € 2,50/ p.P. zu verrechnen



# Das Beste zum Schluss

## **„süße Erdbeere“**

Erdbeer-Topfenknödeln in Pistazienbrösel geschwenkt  
auf Erdbeer-Portweinragout und Zitronenmelisse 10,20

## **„königliche Schokolade“**

Dunkles und Weißes Schokolade Parfait  
mit Heidelbeere und Haselnusskrokant 10,80

