

Vorspeisen

Kleines macht Lust auf Großes

„Wilde Pastete“

Feine Pastete vom Reh mit eingelegtem Gemüse
dazu mariniertes Rotkraut und Preiselbeere

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 feinen Kalbsleberknödeln

7,40

„Paradiesfrüchte“

Cremesuppe von Paradeisern mit Basilikum
dazu Orangen-Blätterteig-Mille Feuille

7,40

Salate

Frisch und knackig

„a G´ mischter“

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

- *steirischem Kürbiskernöl*
- *oder Joghurt-Kräuter dressing*

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...

„Erdäpfelknödel“

Mit Ratatouille gefüllte Kartoffelknödel dazu Schafsfrischkäse,
Meerkohlsalsa und Bergbohnenkraut

groß 21,80 klein 16,40

„Hausgemachte Pasta“

Rahmige Tagliatelle mit steirischem Trüffel
dazu pochiertes Ei und Parmesan

groß 24,80 klein 19,90

Aus Fluss und Bach...

und manchmal aus dem Meer

„Fischer`s Fritz“

In Schwarzbierbackteig gebackenes Karpfenfilet
auf steirischem Erdäpfel-Gurkensalat mit Kernöl-Mayonaise und Kren

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“

Schweinefilet-Medaillons in Rosmarinbutter gebraten
auf cremigem Eierschwammerl-Risotto mit knusprigem Lauch

groß 26,40 klein 20,80

„Rindvieh“

Rosa gebratenes Rib Eye Steak mit „Cafe de Paris“
an würzigen Cajun-Fries und glacierten Karottengemüse

groß ca.250g 32,00 klein ca.180g 26,00

„Steirerhendl“

Gebratene Hühnerbrust in Schwarzer Oliven-Tapenade
mit Topfen-Grießschnitte und Paprikarelish

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

„Crema Catalana“

abgeflämmte Orangen-Gewürzcreme
mit Marillen Eis und Zitronenverbene

10,20

„Schokolade“

Dunkler Schokolade-Nuss-Brownie
mit weißem Zucchini-Schokoladeeis und Pfefferminze

10,80

