

Vorspeisen

Kleines macht Lust auf Großes

„Wildes Ravioli“

Feine Ravioli gefüllt mit geschmortem Reh auf mariniertem Krautsalat
mit eingelegten Eierschwammerln und Preiselbeere

groß 15,80 klein 10,20

„Glückliche Hennen“

Kernöleierspeise von Freilandeiern mit Zwiebel,
Kürbiskernen und Brot

groß 6,40 klein 4,90

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



„Beef Tartare Imperial“

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

groß 18,80 klein 14,40

Suppen

Vorhang auf für den Löffel

„Rindssupperl“

kräftige Rindsbouillon dazu Wurzelgemüse und Schnittlauch
mit Petersilien-Markpofese

7,40

„Woazsuppe“

Cremesuppe vom Mais mit knuspriger Sterz-Parmesanzigarre

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

mal ohne Fleisch...

„Erdäpfel-Eierschwammerlrolle“

Gebratene Eierschwammerl-Erdäpfelrolle mit Gartenkräuterpesto

dazu Sauerrahm und marinierte Senfrau

groß 21,80 klein 16,40

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



„Hausgemachte Pasta“

Feine Linguini mit würzigem Paradeiserragout

dazu Burrata di Andria und Basilikum

groß 20,80 klein 15,90

Aus Fluss und Bach...

und manchmal aus dem Meer

„Fischer`s Fritz“

Gebrautes Zanderfilet auf cremigem Schmor-Paprikarisotto

mit gebackenem Salbei im Tempurateig

groß 27,80 klein 22,80

Feines aus der Region...

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



„Vulkanlandschwein“

Dry Aged Schweinerückensteak mit Steinpilzrahmsauce
dazu knusprige Erdäpfel-Rosmarinkrapferl und glacierten Gemüse

groß 26,40 klein 20,80

„Rindvieh“

Rosa Tagliatta vom Rinderrücken mit mediterranen Kartoffeln
und in Thymianöl gebratene Speckbohnen

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

„Steirerhendl“

Gebratene Maishendlbrust mit Eierschwammerl-Frischkäsefüllung
auf cremiger Polenta und sautiertem Jungzwiebel

groß 26,20 klein 20,40



Das Beste zum Schluss

„Panna Cotta“

Klassische Panna Cotta mit 2erlei Feige und Rum

10,20

„Schokolade“

2erlei Schokolademousse mit Honig-Pfefferblatt-Blätterteig

und Brombeere 10,80

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



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

