

Vorspeisen

Kleines macht Lust auf Großes

„ois a Knödl“

Erdäpfelknöderln gefüllt mit Pulled Pork und Grammeln
auf Asiatischem-Rotkraut dazu knuspriges Wurzelgemüsestroh

groß 14,80 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

Wahlweise mit:

Speckknöderln oder Kaspressknödln

7,40

„Herrenpilz“

Steinpilz Cremesuppe mit knusprigen Erdäpfel-Grammeln,

Majoran, Kümmel, Sauerrahm und Heidensterz

8,40

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,

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



Essig, Kernöl und Brot

groß 7,90 klein 6,40

mal ohne Fleisch...

„Eierschwammerl“

Cremiges Risotto mit frischen Eierschwammerln in Bergbohnenkraut gebraten,
dazu pochiertes Freilandei und würzigen Hartkäse

groß 21,80 klein 16,40

„Hausgemachte Pasta“

Überbackene Kürbis-Lasagne vom „Langer von Neapel“
mit Schafskäse-Crumble an Rucola und Chimi Churri

groß 20,80 klein 15,90

Aus Fluss und Bach...

und manchmal aus dem Meer

„Fischer`s Fritz“

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Blauschimmel-Erdäpfelgröstl
mit Roter-Balsamico-Rübe 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“

rosa gebratenes Schweinefilet unter der Speck-Selchkas Kruste
mit gebackenen Thymian-Sterzkräpferln an Lauch-ZucchiniGemüse

groß 26,40 klein 20,80

„Rindvieh“

Klassisch gedünsteter Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln und Röstzwiebel

groß 27,80 klein 23,40

„Steirerhendl“

in Australischen-Zitronenblatt Joghurt marinierte Keule auf „dirty rice“
und glacierten Stangensellerie-Rübens Gemüse

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

„Creme Brûlée a la styrienne“

Kürbis-Creme-Brûlée mit steirischen Maschansker Apfel-Karamelleis

10,20

„schon wieder Knödl???“

Feiner Topfen-Nougatknödel in Mandelbrösel gewälzt
mit Heidelbeer-Portweinragout

10,80

