

# ***Vorspeisen und Suppen***

## ***Steirischer Reigen***

Sulzerl vom Styria Beef mit Kürbiskernölvinaigrette,  
geräuchertem Forellenfilet, Käferbohnsensalat,  
Naaser Schafskäse im Speckmantel und  
Turopoljespeck (D,G,L,M) 14,80  
Genussregion Weizer Berglamm und Schaf

## ***Carpaccioroulade von Kalb und Rind***

mit Pastinaken-Parmesancreme und Rucola (G) 13,90  
Rindfleisch „Pöllauer Naturpark“  
Kalbfleisch Zotter - Buch/St. Magdalena

## ***Gebeizter Silberlachs mit geräuchertem Karpfentartar***

und Bratapfel-Krenmus (D,G,O) 13,50  
Naturpark Mürzer Oberland  
Genussregion Steirischer Kren g.g.A

## ***Vogersalat mit steirischem Kürbiskernöl,***

gebratenem Speck, warmen Erdäpfeln und Bio-Ei 7,90  
als kleine Portion (C,L,M) 6,80  
Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

## ***Klare Rindsuppe vom Tafelspitz***

mit Leberknödel, Frittaten oder Grießnockerl (A,C,G,L) 4,80

## ***Kastanien-Pastinakencrèmesuppe***

mit geräucherter Gänsebrust (G,M) 6,50

***Glutenfreie Weckerl auf Wunsch. Dauer: 15 Minuten***

**Gedeck EUR 3,90 pro Person**

# Hauptspeisen

## ***Vegane Polentaschnitte***

*mit cremigem Kohl und sautierten Pilzen (A,F)* 16,80  
als Vorspeise 11,80

## ***Kürbis-Ingwer-Risotto mit geräuchertem Forellenfilet***

*und Flusskrebse (B,D,G,O)* 16,80  
*Fischzucht Kulmer, Haslau*  
als Vorspeise 11,80

## ***Handgemachte Spinat-Nudeltascherln***

*mit Selchkäsecrème (A,C,G,O)* 15,80  
*Genussregion Weizer Schafbauern*  
als Vorspeise 10,80

## ***Gebratenes Seesaiblingsfilet***

*mit Rote-Rüben-Risotto und Gemüse (D,G,O)* 24,80  
*Wildkultur der Österreichischen Bundesforste*  
*Genussregion Steirischer Kren g.g.A.*

## ***Medaillons von der Weizbach-Lachsforelle***

*auf Käferbohnen-Weißkraut, Krenschäum und Kaviar (D,G,O)* 21,80  
*Fischzucht Schröcker, Weizklamm*

## ***Kalbswienerschnitzel in Butterschmalz gebacken***

*dazu Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel (A,C,G)*  
*oder Blattsalat mit Kernöl* 20,80  
*Kalbfleisch Zotter - Buch/St. Magdalena*

**Gedeck EUR 3,90 pro Person**

**Die Königin der Kochrezepte  
ist die Phantasie.**

***Brüstchen vom Steirerhendl***

*mit Kastanienfülle, Berglinsenragout und  
Speck-Grammel-Palatschinkenauflauf (A,C,G,L,M,O)* 20,00  
Genussregion Steirischer Vulkanland Schinken  
Edward Lamprecht Eier und Geflügel, St. Anna am Aigen

***Geröstete Leber vom Styria Beef\****

*mit Kren-Erdäpfelpüree und frittierten Zwiebeln (A,G,L,M,O)* 16,90  
Genussregion Steirischer Kren g.g.A.

***Gekochter Tafelspitz vom Styria Beef\****

*mit Erdäpfelsterz, Semmelkren, Wurzelgemüse,  
Apfelkren und Schnittlauchsauce (A,G,L)* 22,50  
Genussregion Oststeirischer Apfel  
Genussregion Murbodner Erdäpfel

***Rindsfilet vom heimischen Rind***

*mit Wachtelspiegelei, Kohlsprossen-Erdäpfelpüree  
und Gemüse (G,L,M,O)* 33,50  
Rindfleisch, Naturpark Pöllauer Tal

***Hirschkalbsmedaillons vom heimischen Wild***

*mit Cranberrysauce, Maronirotkraut  
und gebackenem Walnuss-Briocheknödel (A,C,G,L,M,O)* 28,80

**Gedeck EUR 3,90 pro Person**

\* Styria Beef ist die Premium- Rindfleischmarke  
der steirischen Bio-Bauern.

Die Kälber leben direkt im Familienverband  
und erhalten die Milch von den Muttertieren.

Das Futter stammt grundsätzlich aus der eigenen Landwirtschaft.

Rindfleisch, Huhn, Lamm, Milch und Milchprodukte,  
Erdäpfel, Eier, Äpfel, Forellen, Saibling  
und Kürbiskernöl beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs.  
Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt im Eingangsbereich.

Kaufen Sie bestes STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL bei uns  
Fragen Sie einfach beim Service nach  
Championat-Sieger 2015: 0,5l um € 15,90 oder 0,25l um € 8,90

