

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 Dijonsendip, Babyspinatsalat mit
getrockneten Tomaten und Parmesan (G,M) 13,90
Rindfleisch „Pöllauer Naturpark“
Kalbfleisch Zotter - Buch/St. Magdalena

Variation von heimischem Fisch,

gebeizt-gebacken-geräuchert (A,C,D,G,O) 14,50
Naturpark Mürzer Oberland
Fischzucht Kulmer, Haslau

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

Quitten-Süßkartoffelcrèmesuppe

mit Schafskäs-Pofesen (A,C,G) 6,50
Genussregion Weizer Berglamm

Glutenfreie Weckerl auf Wunsch. Dauer: 15 Minuten

Gedeck EUR 3,50 pro Person

Hauptspeisen

Vegane Polentaschnitte

mit cremigem Kohl und

sautierten Babykräuterseitlingen (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 Selchkäsecreme (A,C,G,O) 15,80

Genussregion Weizer Schafbauern

als Vorspeise 10,80

Gebratenes Seesaiblingsfilet

mit cremiger Rote-Rüben-Krenpolenta

und Erbsenschoten (D,G,O) 24,80

Genussregion Steirischer Kren g.g.A

Medaillons von der Weizbach-Lachsforelle

mit Pak Choi, Karottencreme und Pastinakenrisotto (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

Variation vom Berglamm

(Kotelett, Beuschel, und gebackene Lammpastete)

mit Käferbohnenratatouille und

Rosmarin-Polenta-Gugelhupf (A,C,G,L,M,O) 23,80

Genussregion Südoststeirische Käferbohne

Gedeck EUR 3,50 pro Person

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

Brüstchen vom Steirerhendl

*mit Hirschbirnenschinken-Quinoafülle,
Berglinsenragout und Grammel-Palatschinkenauflauf* 20,00
(A,C,G,L,M,O)

Genussregion Pöllauer Hirschbirne
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, Steinpilz-Erdäpfelgratin,
Pfeffersauce und Gemüse* (A,G,L,M,O) 33,50

Rindfleisch, Naturpark Pöllauer Tal

Hirschkalbsmedaillons vom heimischen Wild

*mit Preiselbeersauce, Maronirotkraut
und gebackenem Walnuss-Briocheknödel* (A,C,G,L,M,O) 29,80

Wildspezialitäten Strohmeier, Leoben

Gedeck EUR 3,50 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



Gedeck EUR 3,50 pro Person