

**Bestellen Sie Ihre Speisen unter  
0316 821106**

**Bestellzeiten: Täglich von 10:00 bis 16:00**

**Abholzeiten: von 11:00 bis 16:00**

## **Suppen und Salate**

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz 4,90

---

mit Leberknödel oder Frittaten (A,C,G,L)

Pastinakencrèmesuppe 6,80

---

mit getrüffeltem Erdäpfelknödel (A,C,G)

Blattsalat 4,30

---

Gemischter Salat 4,30

---

Erdäpfelsalat 4,30

---

## **Hauptspeisen**

Kürbis-Risotto mit geräuchertem Forellenfilet 17,80

---

(D,G,O)

Handgemachte Sellerie-Erdäpfel-Nudeltascherl 17,80

---

mit brauner Butter, Steirischem Hartkäse und Schnittlauch (A,C,G)

Medaillons von der Lachsforelle 23,80

---

mit Gemüse und Süßkartoffelpüree (D,G,H)

- **Fischzucht Kulmer, Haslau**

Kalbswienerschnitzel in Butterschmalz gebacken 22,80

---

dazu Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel (A,C,G)

- Kalbfleisch Zotter - Buch/St. Magdalena

Brüstchen vom Steirerhendl mit Kastanienfülle 19,50

---

dazu getrüffelten Rahmkohl und gebratene Polentaschnitte (A,C,G,L,M,O)

- Edward Lamprecht Eier und Geflügel, St. Anna am Aigen

Gekochter Tafelspitz vom Styria Beef\* 23,90

---

mit Erdäpfelsterz, Wurzelgemüse, Apfelkren und Schnittlauchsauce (A,G,L)

- Genussregion Oststeirischer Apfel

Gebackene Hendlbrust 14,80

---

mit Erbsenreis (A,C,G)

Beuschel vom Gleinalm-Lamm 15,00

---

mit Sauerrahm Semmelknödel (A,C,G,L,M,O)

Ragout vom heimischen Hirsch 18,50

---

mit Kräuterseitlingen, Butterspätzle und Preiselbeeren (A,C,G,L,O)

## Wos Süßes...

Erdbeer-Kokos-Tiramisu (A,C,G,O) 7,90

---

Dunkles Schokoladenmousse 7,90

---

mit Weichseln und Baumkuchen (A,C,G,O)

Topfenpalatschinken Lasagne 7,90

---

mit marinierten-Waldbeeren (A,C,G,O)

Unsere Tagesteller

Montag, 22. Februar 2021

---

**Tagesteller I** Kürbisrisotto mit Schafskäse und Salat (G,O)

**Tagesteller II** Cordon bleu vom Schwein mit Preiselbeeren und Gemüsereis (A,C,G,L)

Dienstag, 23. Februar 2021

---

**Tagesteller I** Krautfleckerln mit grünem Salat (A,C,G)

**Tagesteller II** Schweinskotelett mit Speckbohnen und gebackenen Erdäpfelspalten (G,L,M,O)

Mittwoch, 24. Februar 2021

---

**Tagesteller I** Brokkoli quiche mit Paradeissauce, dazu Salat (A,C,G)

**Tagesteller II** Putenbraten mit Rotweinsauce, Apfelrotkraut und Erdäpfelkroketten (A,C,G,L,M,O)

Donnerstag, 25. Februar 2021

---

**Tagesteller I** Schupfnudeln mit Champignonsauce, dazu Salat (A,C,G,O)

**Tagesteller II** Kalbsragout mit Gemüse und Butternudeln (A,C,G,L,M,O)

Freitag, 26. Februar 2021

---

**Tagesteller I** Spinatspätzle mit Gemüsesauce, dazu Salat (A,C,G,L,O)

**Tagesteller II** Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce, Gemüse und Süßkartoffelpüree (D,G,O)

Samstag, 27. Februar 2021

---

**OMA's Rezept** Kalbsrahmgulasch mit Butternudeln (A,C,G,L,M,O) **14,80€**

Sonntag, 28. Februar 2021

---

**OMA's Rezept** Rindsbraten in Rotweinsauce mit Karotten und Erdäpfelpüree (G,L,M,O) **14,80€**

**Tagesteller I € 8,80**

**Tagesteller II € 10,80**