

Vorspeisen und Suppen

Steirischer Reigen 15,80

Sulzerl vom Styria Beef mit Kürbiskernölvinaigrette,
geräuchertem Forellenfilet, Käferbohnsensalat,
Naaser Schafskäse im Speckmantel und Turopoljespeck (D,G,L,M)

- Genusregion Weizer Berglamm und Schaf
- Fischzucht Kulmer, Haslau

Carpaccio-Roulade vom heimischen Rind und Kalb 14,80

mit Eierschwammerl-Tartar, steirischem Hartkäse und Rucola (G,L)

- Kalbfleisch Zotter - Buch/St. Magdalena

Gebeiztes Seesaiblingsfilet 14,80

mit Flusskrebse-Couscous-Salat und Saiblingskaviarcrème (B,D,G)

Vogerlsalat mit steirischem Kürbiskernöl 7,90

gebratenem Speck, warmen Erdäpfeln und Bio-Ei (C,L,M)

als kleine Portion 6,80

- Genusregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz 4,90

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

Pastinakencrèmesuppe 6,90

mit Eierschwammerl-Erdäpfelknödel (A,C,G)

Glutenfreies Brot auf Wunsch. Dauer: 15 Minuten

Gedeck EUR 3,90 pro Person

Hauptspeisen

Veganer Käferbohnenstrudel 17,50

mit Ratatouille (A,F,L)

- Genußregion Südoststeirische Käferbohne

Babyspinat-Risotto mit getrockneten Paradeisern 17,80

und geräuchertem Forellenfilet (D,G,O)

als Vorspeise 11,80

- Fischzucht Kulmer, Haslau

Eierschwammerlgulasch 17,80

mit Kräuter-Semmelknödel und Sauerrahm (A,C,G)

als Vorspeise 11,80

Gebratenes Filet vom Steirer-Zander 28,80

auf buntem Gemüsegröstl mit Sesamöl und Rucola-Pesto (D,G,H,N)

- Michi's frische Fische, Mürzsteg

Medaillons von der Lachsforelle 23,80

mit Eierschwammerl-Risotto und Gemüse (D,G,O)

- Fischzucht Kulmer, Haslau

Kalbswienerschnitzel in Butterschmalz gebacken 22,80

dazu Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel

oder Blattsalat mit Kernöl (A,C,G)

- Kalbfleisch Zotter - Buch/St. Magdalena



Kaufen Sie bestes STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL bei uns!

Fragen Sie einfach beim Service nach.

Firma LABUGGER Kürbiskernölpresse KEG - Lebring

Preis – Flasche: 1 Liter zu € 23,00 oder 0,10 Liter zu € 5,80

Die Königin der Kochrezepte ist die Phantasie.

Brüstchen vom Steirerhendl 22,80
mit Eierschwammerl-Sterzfülle,
buntem Gemüse und Liebstockelpüree (A,C,G,L,M,O)

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

Geröstete Leber vom Styria Beef* 19,90
mit Gemüsereis, frittierten Zwiebeln
und knusprigen Vulcanospeckchips (A,G,L,M,O)

- Genussregion Steirerkren g.g.A

Gekochter Tafelspitz vom Styria Beef* 23,90
mit Erdäpfelsterz, Semmelkren, Wurzelgemüse,
Apfelkren und Schnittlauchsauce (A,G,L)

- Genussregion Oststeirischer Apfel

Rindsfilet vom heimischen Rind 34,80
mit Wachtelspiegelei, Pfeffersauce, Gemüse
und cremiger Rauchschenken-Polenta (A,C,G,L,M,O)

- Rindfleisch, Naturpark Pöllauer Tal

Dreierlei vom Gleinalm-Lamm 29,80
(Lammgulasch, Beuschel und gebackene Pastete)

mit Speck-Rosmarin-Braterdäpfel (A,C,G,L,M,O)

- Rindfleisch, Naturpark Pöllauer Tal

* 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.

Wos Süßes...

Marmoriertes Schokoladenmousse 8,90

auf Himbeerspiegel und Baumkuchen (A,C,G,O)

Marillen-Tiramisu 8,90

mit Schokoladensalami und weißem Kaffee-Eis (A,C,G,O)

Steirische Crème Brûlée 8,90

mit Kernöl-Eis und Früchten (C,G,O)

...Käse schließt den Magen

Kuh-Heumilch Almenland Rotweinbergkäse 9,90

(Reifung ca 1 Jahr) Arzberg – Steiermark

Hartkäse, mittelkräftig bis kräftig, cremig, zart (G,H)

Schaf-Rohmilch Bioweichkäse mit Blauschimmel 9,90

Waisenberg – Kärnten

kräftig, würzig, hoher Salzgehalt (G,H)

Kuh-Rohmilch Rotkulturkäse 9,90

(Reifung mind. 4 Wochen) Bregenzer Wald – Vorarlberg

perfektes Aroma, salzig, auf der Zunge zergehen lassen (G,H)

Kuh-Rohmilch Weißschimmelkäse 9,90

Rohrbach –Steinberg, Steiermark

Weichkäse, fein säuerlich, Champignon Aroma (G,H)

vom jüngsten Käsemeister