

Appetizers

Assorted starters 15,80

boiled round of beef in aspic with pumpkin seed oil vinaigrette, smoked fillet of trout, sheep's cheese wrapped in bacon, bean salad and "Turopolje" bacon

Sulzerl vom Styria Beef mit Kürbiskernölvinaigrette, geräuchertem Forellenfilet, Käferbohnsensalat, Naaser Schafskäse im Speckmantel und Turopoljespeck

Carpaccio of Styrian deer 15,00

**served with mushroom panna cotta
and quince mustard**

*Carpaccio vom heimischen Hirsch
mit Schwammerl-Panna-Cotta und Quittensenf*

Marinated fillet of arctic char 15,00

with lentil salad, marinated crayfish and potato chips

*Gebeiztes Seesaiblingsfilet mit Linsensalat
dazu marinierte Flußkrebse und Erdäpfelchips*

Corn salad with Styrian pumpkin seed oil 8,50

pan fried bacon, warm potatoes and hardboiled egg

Vogersalat mit gebratenem Speck, warmen Erdäpfeln und Bio-Ei

small portion 7,50

Clear beef broth 4,90

with liver or semolina dumpling or sliced pancakes

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz mit Leberknödel, Frittaten oder Grießnockerl

Celery-chestnut-cream soup 6,90

served with truffeld pofesen

Sellerie-Kastaniencrèmesuppe mit Trüffelpofesen



Place setting charge EUR 3,90 per person

Main dishes

Lentil lasagne (vegan) 17,50

served with a sauce of herbs and tomato

Vegane Linsenlasagne mit Kräuter-Paradeissauce

Pumpkin risotto 18,80

served with pak choi and smoked salmon trout fillet

Kürbis-Risotto mit Pak Choi und geräucherter Lachsforelle

small portion 12,80

Homemade ravioli stuffed with pumpkin 17,80

served with brown butter and Styrian hard cheese

*Handgemachte Kürbis-Nudeltascherl
mit brauner Butter und steirischem Hartkäse*

small portion 11,80

Pan fried fillet of Styrian artich char 28,80

served with mashed potatoes with cress and vegetables

*Gebratenes Seesaiblingsfilet
mit Kresse-Erdäpfelpüree und Gemüse*

Medallions of salmon trout 24,50

served with tomato risotto and vegetables

Medaillons von der Lachsforelle mit Paradeis-Risotto und Gemüse

Wiener Schnitzel 23,80

**pan fried bread crumbed veal cutlet in melted butter
with cranberries and parsley potatoes
or with leaf salad with pumpkin seed oil**

*Kalbswienerschnitzel in Butterschmalz gebacken dazu Preiselbeeren
und Petersilienerdäpfel oder Blattsalat mit Kernöl*

**There is no love sincerer
than the love of food
George Bernard Shaw 1856 – 1950**

Styrian chicken breast 22,80

**stuffed with chestnuts
served with creamy cabbage and dumplings fritters**

*Brüstchen vom Steirerhendl mit Kastanienfülle,
getrübtem Rahmkohl und Brezenknödelpuffer*

Fried liver of Styria beef 19,90

served with rice with vegetables, deep fried onions and crispy bacon

Geröstete Leber vom Styria Beef mit Gemüsereis,
frittierten Zwiebeln und knusprigen Vulcanospeckchips*

Boiled round of beef 23,90

**with hash browns , root vegetables, horseradish in bread sauce,
horseradish in apple sauce and chives sauce**

*Gekochter Tafelspitz vom Styria Beef mit Erdäpfelsterz, Semmelkren, Wurzelgemüse,
Apfelkren und Schnittlauchsauce*

Tenderloin of local beef 35,80

**with fried quail egg, pepper sauce, vegetables,
and creamy polenta of beetroot**

*Rindsfilet vom heimischen Rind mit Wachtelspiegelei,
Pfeffersauce, Gemüse und cremiger Rote-Rüben-Polenta*

Medallions of saddle of deer 32,00

served with rosehip sauce, red cabbage with apple,

brussel sprouts and soufflé of mushrooms

*Hirschrückenmedaillons mit Hagebuttensauce,
mit Apfelrotkraut, Kohlsprossen und Schwammerlaufauf*



To round off your meal...

Light chocolate mousse 8,90

served with Cassis

Mousse von der weißen Schokolade und Cassis

Apple tiramisu 8,90

served with white mocca ice cream

Apfel-Tiramisu mit weißem Mocca-Eis

Polenta flammerie 8,90

served with pumpkin brittle and stewed cherries

Sterzflammerie mit Kürbiskrokant und Kirschenragout

Cheese Selection

“Almenland” red wine cheese from Styria 9,90

a cow's alpine pasture milk cheese

hard cheese, semi firm to firm, creamy and tender

Kuh-Heumilch Almenland Rotweinbergkäse

Organic soft blue mold cheese from Carinthia 9,90

a raw sheep's milk cheese strong, aromatic, high salinity

Schaf-Rohmilch Bioweichkäse mit Blauschimmel

Raw cow's milk red mold cheese from Vorarlberg 9,90

perfect flavor, salty, melts on the tongue

Kuh-Rohmilch Rotkulturkäse

Raw cow's milk white mold cheese from Styria 9,90

a soft cheese, slightly sour, mushroom flavor

Kuh-Rohmilch Weißschimmelkäse