

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,
Käferbohnsalat, Naaser Schafskäse im Speckmantel und Turopolje-Speck*

Carpaccio roulade of veal and beef 15,00

**served with tartar of chanterelles,
rocket and Styrian hard cheese**

*Carpaccio-Roulade vom Kalb und Rind
mit Eierschwammerltartare, Rucola und steirischem Hartkäse*

Marinated fillet of arctic char 15,00

served with pumpkin panna cotta, crayfish and caviar cream

Gebeiztes Seesaiblingsfilet mit Kürbis-Panna cotta, Flusskrebse und Kaviarcrème

Corn salad with Styrian pumpkin seed oil 9,50

pan fried bacon, warm potatoes and hardboiled egg

Vogerlsalat mit gebratenem Speck, warmen Erdäpfeln und Bio-Ei

small portion 7,50

Clear beef broth 5,50

with liver or semolina dumpling or sliced pancakes

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz mit Leberknödel, Frittaten oder Grießnockerl

Potato cream soup 6,90

served with Styrian cheese dumpling

Erdäpfelrahmsuppe mit Steirerkas-Preßknödel

Place setting charge EUR 3,90 per person



Main dishes

Vegan pumpkin couscous strudel 17,90

served with creamed leaf spinach

Veganer Kürbis-Couscous-Strudel mit cremigem Blattspinat

Stew of chanterelles with paprika 19,50

served with bread dumpling

Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel

small portion 13,50

Homemade ravioli stuffed with tomatoes 18,80

served with brown butter and Styrian hard cheese

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

small portion 12,50

Pan fried fillet of Styrian char 28,80

served with basil tomato tagliolini and pak choi

*Gebratenes Saiblingsfilet aus Mariazell
mit Basilikum-Paradeis-Tagliolini und Pak Choi*

Medallions of salmon trout 26,50

served with yellow sweet pepper risotto and vegetables

Medaillons von der Lachsforelle mit gelbem Paprika-Risotto und Gemüse

Wiener Schnitzel 25,80

**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 23,80

**stuffed with sheep's cheese with basil
served with polenta slices and a stew of kohlrabi**

*Brüstchen vom Steirerhendl mit Basilikum-Schafskäsefülle
Kohlrabi-Ragout und Polentaschnitte*

Fried liver of Styria beef with sage 20,80

**served with mashed potatoes with horseradish, deep fried onions
and crispy bacon chips**

*Geröstete Leber vom Styria Beef mit Kren-Erdäpfelpüree,
frittierten Zwiebeln und knusprigen Vulcanospeckchips*

Boiled round of beef 24,90

**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 36,80

**with fried quail egg, pepper sauce, vegetables,
and potato soufflé with bacon**

*Rindsfilet vom heimischen Rind mit Wachtelspiegelei,
Pfeffersauce, Gemüse und Vulcano-Speck-Erdäpfelgratin*

Lights of local mountain lamb 18,90

served with bread dumpling with sour cream

*Beuschel vom Gleinalmlamm
mit Sauerrahm-Semmelknödel*

To round off your meal...

Dark chocolate mousse 8,90

served with stewed strawberries and chocolate cake

Dunkles Schokoladenmousse auf Erdbeer-Ragout und Schokoladenkuchen

Apricot tiramisu 8,90

served with white mocca ice cream

Marillen-Tiramisu mit weißem Mocca-Eis

Crème Brûlée 8,90

served with fresh fruits and Uhdler (a wine of special grapes) sorbet

Crème Brûlée mit frischen Früchten und Uhdler-Sorbet

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