

Appetizers

Assorted starters 17,80

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

Carpaccio of local beef 16,50

served with cream cheese with wild garlic and rocket salad

*Carpaccio vom steirischen Rind
mit Bärlauch-Frischkäse und Rucola*

Marinated arctic char with char mousse 16,50

served with crayfish and mayonnaise with sesame

Gebeiztes Seesaiblingsfilet mit Saiblingsmousse, Flusskrebse und Sesam-Mayonnaise

"Vogersalat" - Corn salad with Styrian pumpkin seed oil 9,50

pan fried bacon, warm potatoes and hardboiled egg

Vogersalat mit gebratenem Speck, warmen Erdäpfeln und Bio-Ei

small portion 8,00

Clear beef broth 5,80

with liver or semolina dumpling or sliced pancakes

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz mit Leberknödel, Frittaten oder Grießnockerl

Wild garlic cream soup 6,90

served with truffle ravioli

Bärlauchcrèmesuppe mit Trüffelnudeltascherl



Place setting charge EUR 3,90 per person

Main dishes

Vegan Styrian bean patties with wild garlic 19,80

served with braised vegetables

Vegane Bärlauch-Käferbohnenlaibchen mit Schmorgemüse

Spring onion and tomato risotto 21,80

served with smoked fillet of local trout

Jungzwiebel-Tomaten-Risotto mit geräuchertem Forellenfilet

small portion 14,50

Homemade spinach and
“Steirerkas” (local low fat cheese) ravioli 19,80

served with brown butter and Styrian hard cheese

*Handgemachte Spinat-Steirerkas-Nudeltascherl
mit brauner Butter und steirischem Hartkäse*

small portion 14,50

Pan fried fillet of Styrian char 29,80

served with tagliolini pasta with saffron and pak choi

*Gebratenes Saiblingsfilet aus Mariazell
mit Safran-Tagliolini und Pak Choi*

Medallions of salmon trout 27,50

served with wild garlic risotto and market vegetables

Medaillons von der Lachsforelle mit Bärlauchrisotto und Gemüse

“Wiener Schnitzel” Bread crumbed cutlet of veal 27,80

**with cranberries and parsley potatoes
or with leaf salad and 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 24,80

**stuffed with sheep's cheese and wild garlic
served with vegetables and mashed potatoes**

*Brüstchen vom Steirerhendl mit Bärlauch-Schafskäsefülle
Gemüse und Erdäpfelpüree*

Fried liver of Styria beef with garden sage 23,80

**served with vegetable rice, deep fried onions
and crispy bacon chips**

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

Boiled round of beef 26,90

with hash browns , root vegetables, and the traditional Dips

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

Tenderloin of local beef 38,50

**with fried quail egg, pepper sauce, vegetables,
and potato gratin with wild garlic**

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

Medallions of local deer 36,50

**served with cranberry and balsamico sauce, truffled polenta
and Brussels sprouts with bacon**

*Medaillons vom Hirschrücken
mit Preiselbeer-Balsamicosauce, getrüffeltem Polenta und Speck-Kohlsprossen*

To round off your meal...

Dark chocolate mousse 9,80

served with marinated cherries

Mousse von der dunklen Schokolade mit marinierten Kirschen

Styrian Apple Tiramisu 9,80

served with white mocca ice cream

Apfel Tiramisu mit weißem Mocca-Eis

Orange Crème Brûlée 9,80

served with apple pie ice cream

Orangen Creme Brulee mit Apfelkucheneis

Cheese Selection

“Almenland” red wine cheese from Styria 12,50

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 12,50

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

Schaf-Rohmilch Bioweichkäse mit Blauschimmel

Raw cow's milk red mold cheese from Vorarlberg 12,50

perfect flavor, salty, melts on the tongue

Kuh-Rohmilch Rotkulturkäse

Raw cow's milk white mold cheese from Styria 12,50

a soft cheese, slightly sour, mushroom flavor

Kuh-Rohmilch Weißschimmelkäse