

Vorspeisen und Suppen

Steirischer Reigen 17,80

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

- Genusregion Weizer Berglamm und Schaf
- Fischzucht Kulmer, Haslau

Carpaccio vom Pöllautaler Rind 16,50

mit Eierschwammerltartare und Rucola (G L)

Gebeiztes Seesaiblingsfilet 16,50

von Michis Frische Fische
mit Flusskrebs-Pannacotta und Sesam-Mayonnaise (B D G N)

Vogerlsalat mit steirischem Kürbiskernöl 9,50

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

als kleine Portion 8,00

- Genusregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz 5,80

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

Erdäpfelcremesuppe 6,90

mit Eierschwammerlstrudel (A C G)

Glutenfreies Brot auf Wunsch. Dauer: 15 Minuten

Mittagsdeck 2,90 pro Person Abenddeck EUR 3,90 pro Person

Hauptspeisen

Vegane Kürbiskern-Falafel 19,80

auf Rosmarin-Ratatouille (A F H)

Rucola-Risotto mit getrockneten Tomaten 21,80

und geräuchertem Forellenfilet aus der Haslau (G D O)

als Vorspeise 14,50

Eierschwammerlgulasch 19,80

mit Kräuter-Sauerrahmknödel

als Vorspeise 14,50

Gebratenes Seesaiblingsfilet aus Mariazell 29,80

mit Safran-Sauce und handgemachten Paradeisnudeltascherln

und Pak Choi (A D G)

- **Decleva's Alpenfisch, Mariazell**

Medaillons von der oststeirischen Lachsforelle 27,50

mit Zuckererbsenrisotto und Marktgemüse (A D G O)

- **Fischzucht Kulmer, Haslau**



Kaufen Sie bestes STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL bei uns!

Fragen Sie einfach beim Service nach.

Firma LABUGGER Kürbiskernölpresse KEG - Lebring

Preis – Flasche: 1 Liter zu € 25,00 oder 0,10 Liter zu € 8,50

Brüstchen vom Steirerhendl mit Basilikum-Schafskäsefülle 24,80

mit buntem Marktgemüse und Polentaschnitte (A C G L M O)

- Edward Lamprecht Eier und Geflügel, St. Anna am Aigen
- Genussregion Weizer Berglamm und Schaf

Kalbswienerschnitzel in Butterschmalz gebacken 27,80

dazu Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel

oder Blattsalat mit Kernöl (A C G)

- Kalbfleisch Zotter - Buch/St. Magdalena

Geröstete Leber vom Styria Beef* mit Salbei 23,80

dazu Steirerkren-Erdäpfelpüree, frittierte Zwiebeln
und knusprige Vulcanospeckchips (A G L M O)

- Genussregion Vulkanland

Gekochter Tafelspitz vom Styria Beef* 28,90

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

- Genussregion Oststeirischer Apfel

Filetsteak vom heimischen Rind 39,50

mit Wachtelspiegelei, Pfeffersauce, Gemüse
und Eierschwammerlgratin (A C G L M O)

- Rindfleisch, Naturpark Pöllauer Tal

Medaillons vom Hirschkalbsrücken 36,50

mit Apfel-Holunderjus, Erdäpfelbaumkuchen
und Marktgemüse (A C G L M O)

* 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...

Dreierlei von der Schokolade	11,50
<hr/>	
Mousse, Schokokuchen, weißes Schokoladeeis (A C G O)	
Marillen - Tiramisu	11,50
<hr/>	
mit Kaffee - Eis (A C G O)	
Scheiterhaufen vom Oststeirischen Apfel	11,50
<hr/>	
mit Beeren und Apfelschaum (A C G O)	

...Käse schließt den Magen

Kuh-Heumilch Almenland Rotweinbergkäse	12,50
<hr/>	
(Reifung ca 1 Jahr) Arzberg – Steiermark Hartkäse, mittelkräftig bis kräftig, cremig, zart (G H)	
Schaf-Rohmilch Bioweichkäse mit Blauschimmel	12,50
<hr/>	
Waisenberg – Kärnten kräftig, würzig, hoher Salzgehalt (G H)	
Kuh-Rohmilch Rotkulturkäse	12,50
<hr/>	
(Reifung mind. 4 Wochen) Bregenzer Wald – Vorarlberg perfektes Aroma, salzig, auf der Zunge zergehen lassen (G H)	
Kuh-Rohmilch Weißschimmelkäse	12,50
<hr/>	
Rohrbach –Steinberg, Steiermark Weichkäse, fein säuerlich, Champignon Aroma (G H) vom jüngsten Käsemeister	