

# 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 tartar of chanterelles and rocket salad**

*Carpaccio vom steirischen Rind  
mit Eierschwammerltartare und Rucola*

Marinated arctic char 16,50

---

**served with crayfish pannacotta and mayonnaise with sesame**

*Gebeiztes Seesaiblingsfilet mit Flusskrebs-Pannacotta und Sesam-Mayonnaise*

"Vogersalat" - Maché 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*

Potato cream soup 6,90

---

**served with strudel of chanterelles**

*Erdäpfelcrèmesuppe mit Eierschwammerlstrudel*



**Place setting charge EUR 3,90 per person**

## Main dishes

Falafel with pumpkin seeds 19,80

---

**served with ratatouille with rosemary**

*Kürbiskern-Falafel mit Rosmarin-Ratatouille*

Rocket risotto with sundried tomatoes 21,80

---

**served with smoked fillet of local trout**

*Rucola-Risotto mit getrockneten Tomaten und geräuchertem Forellenfilet*

small portion 14,50

Stew of chanterelles with paprika 19,80

---

**served with bread dumpling with herbs**

*Eierschwammerlgulasch mit Kräuter- Sauerrahmknödel*

small portion 14,50

Pan fried fillet of Styrian char 29,80

---

**served with saffron sauce and ravioli with tomatoes**

*Gebraatenes Saiblingsfilet mit Safransauce und handgemachten Paradeisnudeltascherln*

Medallions of salmon trout 27,50

---

**served with snow pea risotto and market vegetables**

*Medaillons von der Lachsforelle mit Zuckererbsenrisotto 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 basil  
served with market vegetables and polenta**

*Brüstchen vom Steirerhendl mit Basilikum-Schafskäsefülle  
dazu buntes Marktgemüse und Polentaschnitte*

**Fried liver of Styria beef with garden sage** **23,80**

---

**served with potato mash with horseradish, deep fried onions  
and crispy bacon chips**

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

**Boiled round of beef** **28,90**

---

**served with hash browns , root vegetables and traditional dips**

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

**Tenderloin of local beef** **39,50**

---

**served with fried quail egg, pepper sauce, vegetables,  
and chanterelle gratin**

*Rindsfilet vom heimischen Rind mit Wachtelspiegelei,  
Pfeffersauce, Gemüse und Eierschwammerlgratin*

**Medallions of local deer** **36,50**

---

**served with apple and elderflower gravy, potato pyramid cake  
and market vegetables**

*Medaillons vom Hirschrücken  
mit Apfel-Holunderblütenjus, Erdäpfelbaumkuchen und Marktgemüse*

## To round off your meal...

Three different chocolate desserts 11,50

---

**Mousse, cake and white chocolate ice cream**

*Dreierlei von der Schokolade*

Apricot tiramisu 11,50

---

**served with coffee ice cream**

*Marillen -Tiramisu mit Kaffee-Eis*

“Scheiterhaufen” - Sweet bread pudding with apples 11,50

---

**served with berries and whipped egg white**

*Scheiterhaufen mit Beeren und Apfelschaum*

## 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*