

Vorspeisen und Suppen

Steirischer Reigen 18,80

Sulzerl vom Styria Beef mit Kürbiskernölvinaigrette,
geräuchertes Forellenfilet, Käferbohnsalat,
Naaser Schafskäse im Speckmantel und Bauchspeck vom Kleeschwein (D G M)

- Genussregion Weizer Berglamm und Schaf
- Fischzucht Kulmer, Haslau

Carpaccio vom Pöllautaler Rind 18,50

mit Eierschwammerl-Tartare, Rucola und steirischem Hartkäse (G L)

Gebeiztes Seesaiblingsfilet 17,50

mit Melone, Gurke, Kaviar und Limettendressing (B D G)

- Michi's frische Fische, Naturpark Mürztaler Oberland

Vogerlsalat mit steirischem Kürbiskernöl 9,50

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

als kleine Portion 8,00

- Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz 6,20

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

Sauerrahmcremesuppe 7,20

mit Eierschwammerl-Nudeltascherl (A C G)

Glutenfreies Brot auf Wunsch. Dauer: 15 Minuten

Mittagsgedeck 2,90 pro Person Abendgedeck EUR 3,90 pro Person

Hauptspeisen

Hummus – Erdäpfelstrudel mit Eierschwammerl 19,80
auf Kohlrabiragout (A F)

Kräuter-Weißweinrisotto mit geräucherter Lachsforelle 22,80
und Flocken vom steirischen Hartkäse (G O D)

als Vorspeise 16,50

Eierschwammerlgulasch 25,50

mit Brezen-Serviettenknödel und Sauerrahm (A C G)

als Vorspeise 18,80

Gebratenes Seesaiblingsfilet aus dem Mürztal 31,80

mit Wildem Karfiol und Basilikum-Tomaten-Bandnudeln (A C D G O)

- Michi's Frische Fische, Naturpark Mürztaler Oberland

Medaillons von der oststeirischen Lachsforelle 29,50

mit Karotten und Spinat-Rollgerstenrisotto (A D G)

- 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 27,80

mit Eierschwammerl-Semmelfülle,
Gemüse und Süßkartoffelcreme (A C G L M O)

- Steirerhuhn Lugitsch

Kalbswienerschnitzel in Butterschmalz gebacken 29,80

dazu Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel (A C G)
oder Blattsalat mit Kernöl

- Kalbfleisch Zotter - Buch/St. Magdalena

Geröstete Leber vom Styria Beef* mit Salbei 25,80

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

- Genussregion Vulkanland

Gekochter Tafelspitz vom Styria Beef* 31,90

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

- Genussregion Oststeirischer Apfel

Filetsteak vom heimischen Rind 41,50

mit Wachtelspiegelei, Pfefferrahmsauce, Gemüse
und Eierschwammerl-Polentaschnitte (A C G L M O)

- Rindfleisch, Naturpark Pöllauer Tal

Dreierlei vom Gleinalm-Lamm 29,50

(Gulasch, gebackene Pastete und Beuschel)
Rosmarin-Braterdäpfeln und Ratatouille (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...

Mousse von heller und dunkler Schokolade	11,50
<hr/>	
mit weißem Schokoladeneis und Erdbeersauce (C G O)	
Tiramisu von der heimischen Marille	11,50
<hr/>	
mit Vanille-Eis (A C G)	
Sterzflammerie mit Früchten	11,50
<hr/>	
und Pfirsichkompott (A C G)	

...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)	
Rohmilch Bioweichkäse mit Blauschimmel	12,50
<hr/>	
Waisenberg – Kärnten kräftig, würzig, hoher Salzgehalt (G H)	
Kuh-Rohmilch Rotkulturkäse	12,50
<hr/>	
Almenland Stollenkäse 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	