

Vorspeisen und Suppen

Steirischer Reigen 18,80

Sulzerl vom Styria Beef mit Kürbiskernölvinaigrette,
geräuchertes Forellenfilet, Käferbohnsensalat,
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 Salat von Arzberger-Stollenpilzen,
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

Vogersalat 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)

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis 7,20

mit Kürbiskern-Topfenknödel (A C G)

Glutenfreies Brot auf Wunsch. Dauer: 15 Minuten

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

Hauptspeisen

Hummus – Couscouslaibchen 19,80

auf cremigem Kohl mit Gemüse (A F)

Pastinakenrisotto 22,80

mit Babyspinat, geräucherter Lachsforelle und Flocken
vom steirischen Hartkäse (G O D)

- Fischzucht Kulmer, Haslau

als Vorspeise 16,50

Handgemachte Kürbis-Tortelloni 25,50

mit brauner Butter, Schnittlauch und Hartkäse (A G)

als Vorspeise 18,80

Gebratenes Seesaiblingsfilet aus dem Mariazellerland 31,80

mit rote Rüben-Rollgerste und Pak Choi (A C D G O)

Medaillons von der oststeirischen Lachsforelle 29,50

mit herbstlichem Gemüse und Kürbisrisotto (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 Apfel-Semmelfülle,
Rahm-Kohlrabi und Erdäpfel-Baumkuchen (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 Erdäpfel-Schwammerlauflauf (A C G L M O)

- Rindfleisch, Naturpark Pöllauer Tal

Rosa gebratene Flugentenbrust 32,90

mit Heidelbeerjus, Rosmarin-Braterdäpfeln und Ratatouille (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
auf Himbeersaucenspiegel (C G O)

Heidelbeer-Tiramisu 11,50
mit Sauerrahmeis (A C G)

Crème Brûlée mit Früchten 11,50
und Brombeer-Lavendelsorbet (C G)

...Käse schließt den Magen

Kuh-Heumilch Almenland Rotweinbergkäse 12,50
(Reifung ca 1 Jahr) Arzberg – Steiermark
Hartkäse, mittelkräftig bis kräftig, cremig, zart (G H)

Rohmilch Bioweichkäse mit Blauschimmel 12,50
Waisenberg – Kärnten
kräftig, würzig, hoher Salzgehalt (G H)

Kuh-Rohmilch Rotkulturkäse 12,50
Almenland Stollenkäse
perfektes Aroma, salzig, auf der Zunge zergehen lassen (G H)

Kuh-Rohmilch Weißschimmelkäse 12,50
Rohrbach –Steinberg, Steiermark
Weichkäse, fein säuerlich, Champignon Aroma (G H)
vom jüngsten Käsemeister
