

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 Bärlauchfrischkäse und Frisee (E G)

Hausgebeiztes Seesaiblingsfilet 17,50

mit Fenchel – Orangensalat (D O)

- Declavas Alpenfisch, Mariazell

Vogerlsalat mit steirischem Kürbiskernöl 11,00

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

als kleine Portion 9,00

- Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz 6,50

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

Bärlauchcremesuppe 7,50

mit kleinem Kartoffelstrudel (A C G L O)

Glutenfreies Brot auf Wunsch. Dauer: 15 Minuten

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

Hauptspeisen

Kichererbsen Laibchen auf cremigem Kohlrabi	21,00
(Vegan)	
Bärlauchrisotto	23,80
mit Marktgemüse und Flocken vom steirischen Hartkäse (G O)	
als Vorspeise	18,80
Handgemachte Bärlauchnudeltascherl	23,80
mit brauner Butter und Hartkäseflocken (A G)	
als Vorspeise	18,80
Gebratenes Seesaiblingsfilet aus dem Mariazellerland	31,80
mit Safranrisotto und Pak Choi (D G L O)	
Gebratenes Zanderfilet	31,80
mit pikantem Szegedinerkraut und Petersilienerdäpfel (A D G O)	



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 28,80

mit Omas Semmelfülle und Linsenragout mit Vulcano-Pancetta (A C G L O)

- Steirerhuhn Lugitsch

Kalbswienerschnitzel in Butterschmalz gebacken 31,00

dazu Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel (A C G)

oder Blattsalat mit Kernöl

- Kalbfleisch Zotter - Buch/St. Magdalena

Geröstete Leber vom Styria Beef* mit Salbei 26,80

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 43,50

mit Pilz-Portweinjus, Wachtelspiegelei, Speckbohnen (C G L O)
und Blauschimmelkäse-Erdäpfelpüree

- Rindfleisch, Naturpark Pöllauer Tal

Herrengulasch 26,80

Rindsgulasch mit Spegelei, Kartoffel und Würstel (A C G 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 der dunklen Zartbitterschokolade	12,50
<hr/>	
mit frischen Beeren (C G O)	
Klassisches Tiramisu	12,50
<hr/>	
mit Vanilleeis (A C G O)	
Crème Brûlée	12,50
<hr/>	
mit Topfen-Marilleneis (C G)	
Palatschinke	pro Stück 3,90
<hr/>	
mit Marillenmarmelade oder Preiselbeeren gefüllt	

...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)	