

Appetizers

Assorted starters	18,80
-------------------	-------

**boiled round of beef in aspic with pumpkin seed oil vinaigrette,
smoked fillet of trout, sheep's cheese wrapped in bacon,
bean salad and streaky bacon**

*Sulzerl vom Styria Beef mit Kürbiskernölvinaigrette, geräuchertem Forellenfilet,
Käferbohnnensalat, Naaser Schafskäse im Speckmantel und Bauchspeck*

Carpaccio of local beef	18,50
-------------------------	-------

served with wild garlic cottage cheese and frisee salad

*Carpaccio vom steirischen Rind
mit Bärlauchfrischkäse und Friseesalat*

Marinated fillet of Styrian char	17,50
----------------------------------	-------

served with fennel and orange salad

Gebeiztes Saiblingsfilet mit Fenchel-Orangensalat

“Vogerlsalat” - Maché salad with Styrian pumpkin seed oil	11,00
---	-------

pan fried bacon, warm potatoes and hardboiled organic egg

Vogerlsalat mit gebratenem Speck, warmen Erdäpfeln und Bio-Ei

small portion	9,00
---------------	------

Clear beef broth	6,50
------------------	------

with liver or semolina dumpling or sliced pancakes

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz mit Leberknödel, Frittaten oder Grießnockerl

Wild garlic cream soup	7,50
------------------------	------

served with a small slice of potato strudel

Bärlauchcremesuppe mit kleinem Erdäpfelstrudel



Place setting charge EUR 3,90 per person

Main dishes

Chickpea patties (vegan)	21,00
--------------------------	-------

served with creamy cabbage turnip

Kichererbsen Laibchen auf cremigem Kohlrabi

Wild garlic risotto	23,80
---------------------	-------

served with market vegetables and flakes of Styrian hard cheese

Bärlauchrisotto mit Marktgemüse und steirischen Hartkäseflocken

small portion	18,80
---------------	-------

Ravioli pasta stuffed with wild garlic	23,80
--	-------

served with melted butter

Bärlauchnudeltascherl mit brauner Butter

small portion	18,80
---------------	-------

Pan fried fillet of Styrian char	31,80
----------------------------------	-------

served with saffron risotto and pak choi

Gebratenes Saiblingsfilet mit Safranrisotto und Pak Choi

Pan fried fillet of zander (pike perch)	31,80
---	-------

served with a little spicy cabbage “Szegediner style” and parsley potatoes

Gebratenes Zanderfilet mit Szegedinerkraut und Petersilienerdäpfel

Styrian chicken breast	28,80
------------------------	-------

stuffed with bread filling

served with lentil ragout with pancetta

Brüstchen vom Steirerhendl mit Semmelfülle

dazu Linsenragout mit Vulcano Pancetta

**There is no love sincerer
than the love of food**
George Bernard Shaw 1856 – 1950

“Wiener Schnitzel” Bread crumbed cutlet of veal	31,00
--	--------------

**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*

Fried liver of Styria beef with garden sage	26,80
--	--------------

**served with mashed potatoes with horseradish, deep fried onions
and crispy bacon chips**

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

Boiled round of beef	31,90
-----------------------------	--------------

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	43,50
---------------------------------	--------------

**served with mushroom and portwine jus, fried quail egg, beans wrapped in bacon
and blue cheese mashed Potatoes**

*Filet vom heimischen Rind mit Pilz-Portweinjus,
Wachtelspiegelei, Speckbohnen und Erdäpfelpüree mit Blauschimmelkäse*

Herrengulasch	26,80
----------------------	--------------

Spicy beef gulasch with a fried egg, potatoes and sausage

*Herrengulasch
Rindsgulasch mit Spiegelei, Kartoffel und Würstel*

To round off your meal...

Dark chocolate mousse	12,50
-----------------------	-------

served with berries

Dunkles Schokoladenmousse mit Beeren

Tiramisu	12,50
----------	-------

served with vanilla ice cream

Tiramisu mit Vanilleeis

Crème brûlée	12,50
--------------	-------

served with ice cream of quark and apricots

Crème Brûlée mit Topfen-Marillen-Eis

Palatschinke (Pancake)	per piece	3,90
------------------------	-----------	------

filled with either apricot jam or cranberry jam

Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade oder Preiselbeermarmelade

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