

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 rucola, parmesan and pesto

Carpaccio vom steirischen Rind mit Rucola, Parmesan und Pesto

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

served with asparagus and tomato salad

Gebeiztes Saiblingsfilet mit Spargel-Tomatensalat

“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

Asparagus cream soup	7,50
----------------------	------

served with smoked fillet of trout wrapped in puff pastry

Spargelcremesuppe mit geräuchertem Forellenfilet in Strudelteig



Place setting charge EUR 3,90 per person

Main dishes

Hummus hash browns (vegan)
with Arzberg cavern mushrooms 21,00

served with asparagus stew

Hummus-Erdäpfelrösti mit Arzberger Stollenpilzen auf Spargelragout

Risotto of white and green asparagus 23,80

served with market vegetables and flakes of Styrian hard cheese

Risotto von grünem und weißem Spargel mit Marktgemüse und steirischen Hartkäseflocken

small portion 18,80

Local white asparagus 25,50

served with hollandaise sauce and parsley potatoes

Heimischer weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfeln

optional add-on:

with either pan fried salmon or ham - mit gebratenem Lachs oder Schinken 6,50

small portion 18,80

Pan fried fillet of Styrian char 31,80

served with saffron risotto and green and white asparagus

Gebratenes Saiblingsfilet mit Safranrisotto und grünem und weißem Spargel

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

served with spicy white cabbage "Szegediner style" and parsley potatoes

Gebratenes Zanderfilet mit Szegedinerkraut und Petersilienerdäpfel

Styrian chicken breast 28,80

stuffed with asparagus and ewe cheese

served with market vegetables and creamy polenta

Brüstchen vom Steirerhendl mit Spargel-Schafkäsefülle

dazu Marktgemüse und cremige Polenta

**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 either 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, asparagus
and various baby potatoes**

*Filet vom heimischen Rind mit Pilz-Portweinjus,
Wachtelspiegelei, Spargel und bunte Babyerdäpfel*

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

Spicy beef goulash with fried egg, potatoes and sausage

*Herrengulasch
Rindsgulasch mit Spiegelei, Kartoffel und Würstel*

To round off your meal...

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

served with fresh berries

Dunkles Schokoladenmousse mit frischen Beeren

Rhubarb and strawberry Tiramisu	12,50
---------------------------------	-------

served with vanilla ice cream

Rhabarber-Erdbeer-Tiramisu mit Vanilleeis

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

served with sorbet of elderflowers

Crème Brûlée mit Holunderblütensorbet

Palatschinke (Pancake)	apiece	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