

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 scrambled eggs with chanterelles

Carpaccio vom steirischen Rind mit Rucola, Parmesan und Schwammerleierspeis

Marinated fillet of Styrian char	15,50
----------------------------------	-------

served with melon, cucumber, caviar and lime dressing

Gebeiztes Saiblingsfilet mit Melone, Gurke, Kaviar und Limettendressing

Grazer Krauthäuptel - with Styrian pumpkin seed oil	11,00
---	-------

pan fried bacon, warm potatoes and hardboiled organic egg

Grazer Krauthäuptel 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

Sour Cream Soup	7,50
-----------------	------

served with ravioli stuffed with chanterelles

Sauerrahmsuppe mit Eierschwammerl-Nudeltascherl



Place setting charge EUR 3,90 per person

Main dishes

Lentil stew (vegan)	17,80
---------------------	-------

served with potato dumpling

Linsenragout mit Erdäpfelknödel

White wine risotto with herbs	23,80
-------------------------------	-------

served with smoked fillet of trout and Styrian hard cheese

Kräuter-Weißweinrisotto mit geräucherter Forelle und steirischem Hartkäse

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

Chanterelles in cream	23,50
-----------------------	-------

served with bread dumpling

Eierschwammerl in Rahm mit Serviettenknödel

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

Pan fried fillet of Styrian char	28,50
----------------------------------	-------

served with saffron risotto and wild cauliflower

Gebratenes Saiblingsfilet mit Safranrisotto und wildem Karfiol

Pan fried fillet of Styrian salmon trout	26,80
--	-------

served with chickpeas, potatoes, leek and lemon sauce

Gebratene oststeirische Lachsforelle mit Kichererbsen, Kartoffeln, Lauch und Zitronensauce

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

stuffed with buns and chanterelles

served with market vegetables and sweet potato cream

*Brüstchen vom Steirerhendl mit Eierschwammerlsemelfülle
dazu Marktgemüse und Süßkartoffelcreme*

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

“Wiener Schnitzel” Bread crumbed cutlet of veal 29,50

**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 29,50

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 sauce, fried quail egg, market vegetables
and mashed potatoes with blue cheese**

*Filet vom heimischen Rind mit Schwammerlsauce,,
Wachtelspiegelei, Marktgemüse und Püree mit Blauschimmelkäse*

Roast saddle of Styrian deer 33,90

served with elder jus, creamy polenta, chanterelles and carrots

*Gebratener Hirschrücken
mit Holunderjus, Cremepolenta, Eierschwammerln und Karotten*

To round off your meal...

Dark chocolate mousse	9,50
-----------------------	------

served with fresh berries

Dunkles Schokoladenmousse mit frischen Beeren

Apricot tiramisu	9,50
------------------	------

served with sour cream ice cream

Marillen-Tiramisu mit Sauerrahmeis

Crème brûlée	9,50
--------------	------

served with sorbet of elderflowers

Crème Brûlée mit Holunderblütensorbet

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