

Vorspeisen und Suppen

Steirischer Reigen 18,80

Sulzerl vom Styria Beef mit Kürbiskernölvinaigrette,
geräuchertes Forellenfilet, Käferbohnsalat,
Naaser Schafskäse im Speckmantel und Bauchspeck vom Kleeschwein (D G M O)

- Genusregion Weizer Berglamm und Schaf
- Fischzucht Kulmer, Haslau

Carpaccio vom Pöllautaler Rind 18,50

mit Rucola, Schwammerleierspeis und Parmesan (O C G)

Hausgebeiztes Seesaiblingsfilet 15,50

mit Melone, Gurke, Kaviar und Limettendressing (O D)

- Declavas Alpenfisch, Mariazell

Grazer Krauthäuptel mit steirischem Kürbiskernöl 11,00

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

als kleine Portion 9,00

- Genusregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz 6,50

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

Sauerrahmsuppe 7,50

mit Eierschwammerlnudeltascherl (D G O)

Glutenfreies Brot auf Wunsch. Dauer: 15 Minuten

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

Hauptspeisen

<u>Linsenragout mit Erdäpfelknödel</u>	17,80
(Vegan) (A L)	
<u>Kräuter-Weißweinrisotto mit geräucherter Forelle</u>	23,80
und Flocken vom steirischen Hartkäse (O G L D)	
als Vorspeise	18,80
<u>Eierschwammerl in Rahm</u>	23,50
mit Brezen – Serviettenknödel (A C G O)	
als Vorspeise	18,80
<u>Gebratenes Seesaiblingsfilet aus dem Mariazellerland</u>	28,50
mit wildem Karfiol und Safranrisotto (O G D L)	
<u>Gebratene oststeirische Lachsforelle</u>	26,80
mit Kichererbsen, Kartoffeln, Lauch und Zitronensauce (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 Eierschwammerl-Semmelfülle,
dazu Marktgemüse und Süßkartoffelcreme (A C G O L)

- **Steirerhuhn Lugitsch**

Kalbswienerschnitzel in Butterschmalz gebacken **29,50**

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 O)

- **Genussregion Vulkanland**

Gekochter Tafelspitz vom Styria Beef* **29,50**

mit Erdäpfelsterz, Semmelkren, Wurzelgemüse,
Apfelkren und Schnittlauchsauce (A G L O)

- **Genussregion Oststeirischer Apfel**

Filetsteak vom heimischen Rind (200 g) **43,50**

mit Schwammerlsauce, Wachtelspiegelei, Marktgemüse
dazu Blauschimmelkäse-Erdäpfelpüree (C G L O)

- **Rindfleisch, Naturpark Pöllauer Tal**

Rosa Gebratene Flugentenbrust **33,90**

mit Holunderjus, Cremepolenta, Eierschwammerl und Karotten (C G L 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 9,50

mit frischen Beeren (C G)

Marillen-Tiramisu 9,50

mit Sauerrahmeis (A C G)

Crème Brûlée 9,50

mit Holunderblütensorbet (C G)

Palatschinke pro Stück 3,90

mit Marillenmarmelade oder Preiselbeeren gefüllt (A 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)