

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,
Käferbohnsalat, Naaser Schafskäse im Speckmantel und Bauchspeck*

Carpaccio of local beef 18,50

served with truffle mushroom mayonnaise, rocket and shaved Parmesan cheese

*Carpaccio vom steirischen Rind
mit Schwammerl-Trüffelmayonnaise, Rucola und Parmesanflocken*

Marinated fillet of Styrian char 17,50

served with red pepper panna cotta, spinach salad and puff pastry stick

Gebeiztes Saiblingsfilet mit roter Paprika-Panna Cotta, Babyspinat und Blätterteigstangerl

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

pan fried bacon, warm potatoes and hardboiled egg

Vogerlsalat mit gebratenem Speck, warmen Erdäpfeln und Bio-Ei

small portion 9,50

Clear beef broth 6,50

with liver or semolina dumpling or sliced pancakes

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz mit Leberknödel, Frittaten oder Grießnockerl

Frothed horseradish soup 7,50

served with bread dumpling with ham

Steirische Krenschaumsuppe mit Schinken-Semmelknödel



Place setting charge EUR 3,90 per person

Main dishes

Fried phyllo dough with potato and chickpea filling 21,00

served with cucumber yogurt

*Gebackene Strudelteigtaschen mit einer orientalischen Erdäpfel-Kichererbsenfülle
dazu Gurken-Joghurt-Dip*

White wine risotto with herbs 23,80

**served with smoked trout, vegetables and
flakes of Styrian hard cheese**

Kräuter-Weißwein-Risotto mit geräucherter Forelle, Gemüse und steirischen Hartkäseflocken

small portion 18,80

Ricotta gnocchi 23,80

served with pesto, string beans and pine nuts

Erdäpfelnockerl mit Ricotta-Basilikumpesto, Gemüse und gerösteten Pinienkerne

small portion 18,80

Pan fried fillet of Styrian char 31,80

served with parsley potato mash, caramelized carrots and saffron sauce

Gebratenes Saiblingsfilet mit Petersil-Erdäpfelpüree, karamellisierten Karotten und Safransauce

Medallions of salmon trout 29,50

served with creamy pearl barley and escaroles with lemon dressing

Medaillons von der Lachsforelle mit cremiger Rollgerste, gerösteten Endivien und Zitronensauce

Styrian chicken breast 28,80

with bread stuffing grandma's style

**served with creamy polenta and beluga lentil and vegetable ragout
(cooking time: app. 25 minutes)**

*Brüstchen vom Steirerhendl mit Omas originaler Semmelfülle
dazu cremige Polenta und Belugalinsenragout*

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

“Wiener Schnitzel” Bread crumbed cutlet of veal	29,80
with cranberries and parsley potatoes or with leaf salad and pumpkin seed oil	
<i>Kalbswienerschnitzel in Butterschmalz gebacken dazu Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel oder Blattsalat mit Kernöl</i>	
Fried liver of Styria beef with garden sage	27,80
served with potato horseradish mash, deep fried onions and crispy bacon chips	
<i>Geröstete Leber vom Styria Beef mit Salbei, Kren-Erdäpfelpüree, frittierten Zwiebeln und knusprigen Vulcanospeckchips</i>	
Boiled round of beef	31,90
served with hash browns, root vegetables and traditional dips	
<i>Gekochter Tafelspitz vom Styria Beef mit Erdäpfelsterz, Semmelkren, Wurzelgemüse, Apfelkren und Schnittlauchsauce</i>	
Tenderloin of local beef	43,50
served with creamy pepper sauce, fried quail egg, wild broccoli and potato-cheddar gratin	
<i>Filet vom heimischen Rind mit Pfefferrahmsauce, Wachtelspiegelei, wildem Brokkoli und Erdäpfel-Cheddargratin</i>	
Pan fried muscovy duck breast	38,50
served with rose hip and balsamico jus, bread dumpling with walnuts and red cabbage	
<i>Rosa gebratene Flugentenbrust mit Hagebutten-Balsamicojus, Walnussbrezenknödel und Rotkraut</i>	

To round off your meal...

Mousse of white and dark chocolate 9,50

Served with punch cherries

Mousse von heller und dunkler Schokolade mit Punschkerschen

Tiramisu of blueberries 9,50

served with white chocolate ice cream

Heidelbeer-Tiramisu mit Eis von weißer Schokolade

Classic apple strudel 9,50

served with vanilla sauce and cinnamon cream

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Zimtobers

Crème Brulèe 9,50

served with sorbet of blackberries and lavender

Crème Brulee mit Brombeer-Lavendelsorbet

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