

# 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,  
Käferbohnsensalat, Naaser Schafskäse im Speckmantel und Bauchspeck*

Carpaccio of local beef 18,50

---

**served with rocket pesto, rocket and Parmesan cheese**

*Carpaccio vom steirischen Rind  
mit Pesto, Rucola und Parmesan*

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 egg**

*Vogerlsalat mit gebratenem Speck, warmen Erdäpfeln und Bio-Ei*

small portion 9,50

Clear beef broth 7,00

---

**with liver or semolina dumpling or sliced pancakes**

*Klare Rindsuppe vom Tafelspitz mit Leberknödel, Frittaten oder Grießnockerl*

Asparagus cream soup 9,50

---

**served with smoked fillet of trout wrapped in puff pastry**

*Spargelcremesuppe mit geräuchertem Forellenfilet im Strudelteig*

**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*

Risotto of white and green asparagus 23,80

---

**served with market vegetables and shaved Styrian hard cheese**

*Risotto vom grünen und weißen Spargel mit Marktgemüse und steirischen Hartkäseflocken*

small portion 18,80

Ravioli pasta stuffed with asparagus 23,80

---

**served with asparagus ragout and Styrian hard cheese**

*Handgemachte Spargeltascherl auf Spargelragout mit steirischem Hartkäse*

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 smoked salmon or ham - mit Räucherlachs oder Schinken 6,50**

small portion 18,80

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

---

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

*Gebratenes Zanderfilet mit Szegedinerkraut und Petersilkartoffeln*

Medallions of salmon trout 29,80

---

**served with asparagus risotto and green and white asparagus**

*Medaillons von der Lachsforelle mit grünem und weißem Spargel, dazu Spargelrisotto*

Styrian chicken breast 28,80

---

**Stuffed with asparagus and sheep's cheese  
served with creamy polenta and market vegetables  
(cooking time: app. 25 minutes)**

*Brüstchen vom Steirerhendl mit Spargel-Schafskäsefülle  
dazu cremige Polenta und Marktgemüse*

“Wiener Schnitzel” Bread crumbed cutlet of veal 30,80

---

**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 27,80

---

**served with potato horseradish mash, 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, Apfeln und Schnittlauchsauce*

Tenderloin of local beef 43,50

---

**served with creamy pepper sauce, fried quail egg, asparagus  
and potato cheddar mash**

*Filet vom heimischen Rind mit Pfefferrahmsauce,  
Wachtelspiegelei, Spargel und Erdäpfel-Cheddarstampf*

Herrengulasch 26,80

---

**Spicy beef goulash with fried egg, potatoes and sausage**

*Herrengulasch mit Spiegelei, Kartoffeln und Würstel*

## To round off your meal...

White chocolate mousse 9,90

---

**served with marinated strawberries and fresh mint**

*Mousse von weißer Schokolade mit marinierten Erdbeeren und Minze*

Tiramisu of rhubarb and strawberry 9,90

---

**served with white chocolate ice cream**

*Rhabarber-Erdbeer-Tiramisu mit weißem Schokoladeneis*

“Scheiterhaufen” - Apple and rhubarb bake with buns 9,90

---

**served with vanilla sauce**

*Apfel-Rhabarber-Scheiterhaufen mit Vanillesauce*

Crème Brulée 9,90

---

**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*