

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)

- Genussregion Weizer Berglamm und Schaf

Beef Tartare vom Pöllautaler Rind 90 Gramm 19,50

mit roten Zwiebeln und Chili-Mayonnaise (C G M O) 150 Gramm 23,50

Hausgebeiztes Mariazeller Seesaiblingsfilet 17,50

mit Tomaten-Salsa und Kräutersalat (D M O)

Grazer Krauthauptelsalat mit steirischem Kürbiskernöl 11,00

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

als kleine Portion 9,50

- Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz 7,00

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

Eierschwammerlcremesuppe 9,50

mit kleinem Semmelknödel (A C G L)

Glutenfreies Brot auf Wunsch. Dauer: 15 Minuten

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

Hauptspeisen

<u>Vegane Nudeltascherl mit Eierschwammerlfülle</u>	<u>23,80</u>
auf Gemüsebolognese (A F)	
als Vorspeise	18,80
<u>Radicchio - Risotto</u>	<u>23,80</u>
mit Marktgemüse und Flocken vom Pecorino (G L O)	
als Vorspeise	18,80
<u>Rahmeierschwammerl</u>	<u>23,80</u>
mit Kräuter-Serviettenknödel (A C G L)	
<u>Seesaiblingfilet</u>	<u>29,80</u>
mit wildem Broccoli, cremiger Paprikapolenta und Petersilienöl (A D G L)	
<u>Medaillons von der oststeirischen Lachsforelle</u>	<u>29,80</u>
mit buntem Gemüse und Butternusskürbisrisotto (A 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 € 27,80 oder 0,25 Liter zu € 10,90

Brüstchen vom Steirerhendl 28,80

mit Käferbohnen - Schafkäsefülle, (A C G)
dazu Liebstöckel-Erdäpfelpüree und Marktgemüse

- **Steirerhuhn Lugitsch**

Kalbswienerschnitzel
in Butterschmalz gebacken 30,80

dazu Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel (A C G)
oder Blattsalat mit Kernöl

- **Kalbfleisch Zotter - Buch/St. Magdalena**

Geröstete Leber vom Styria Beef* mit Salbei 27,80

dazu Kren-Erdäpfelpüree, frittierte Zwiebeln
und knusprige Vulcanospeckchips (A G L O)

- **Genussregion Vulkanland**

Gekochter Tafelspitz vom Styria Beef* 31,90

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

- **Genussregion Oststeirischer Apfel**

Filetsteak vom heimischen Rind (200 g) 43,50

mit Pfefferrahmsauce, Wachtelspiegelei, Gemüse (A C G L M O)
und Erdäpfel - Vulcanoschinkenauflauf

- **Rindfleisch, Naturpark Pöllauer Tal**

Ragout vom heimischen Hirsch 27,80

dazu Preiselbeeren und Kräuterserviettenknödel (A 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 weißen Schokolade 9,90

mit marinierten Erdbeeren und frischer Minze (C G)

Rhabarber-Erdbeer-Tiramisu 9,90

mit weißem Schokoladeneis (A C G)

Crème Brûlée 9,90

mit Brombeer-Lavendelsorbet (C G)

Apfel-Rhababer Scheiterhaufen 9,90

mit Vanillesauce (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)