

Vorspeisen und Suppen

Steirischer Reigen 18,80

Sulzerl vom Styria Beef mit Kürbiskernölvinaigrette,
geräuchertes Forellenfilet, Käferbohnenalat,
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 (A C G M O) 150 Gramm 23,50

Hausgebeiztes Mariazeller Seesaiblingsfilet 18,50

mit Flusskrebs-Frischkäsenockerl und Saiblingskaviar (B D G N)

Vogerlsalat mit steirischem Kürbiskernöl 11,80

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

als kleine Portion 9,80

- Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz 7,50

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

Pilzcremesuppe 10,50

mit frischem Schnittlauch (G)

Glutenfreies Brot auf Wunsch. Dauer: 15 Minuten

Mittagsgedeck 3,50 pro Person Abendgedeck EUR 4,80 pro Person

Hauptspeisen

Mit Bulgur gefüllte Paprika (Vegan)	23,80
-------------------------------------	-------

in Tomatensauce (L)

Steinpilz - Risotto	25,80
---------------------	-------

mit gebratenen Kräuterseitlingen und Flocken vom Pecorino (G L O)

als Vorspeise 18,80

Handgemachte Kürbis-Nudeltascherl	25,80
-----------------------------------	-------

auf Kürbisragout (A C G)

als Vorspeise 18,80

Gebratenes Bio-Saiblingsfilet aus Mariazell	31,80
---	-------

mit Maiscreme, Süßkartoffelpüree und Karfiol (D G)

Mariazeller Lachsforellenfilet	29,80
--------------------------------	-------

in Knoblauchbutter gebraten

dazu Petersilerdäpfel und frischer Spinat (A D G)



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 29,80

mit Birnen - Schafkäsefülle, (A C G O)

dazu cremige Linsen und Brezenserviettenknödel

- 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 Vulcanospeck-Erdäpfelgratin

- Rindfleisch, Naturpark Pöllauer Tal

Gebratene Entenbrust 31,80

mit saftigen Rotkrautknödeln, Hagebuttensauce

und glasierten Karotten (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...

Dunkles Schokoladenmousse	9,90
mit Weichselkompott (C G O)	
Passionsfrucht-Tiramisu	9,90
mit weißem Schokoladeneis (A C G)	
Zwetschkenknödel	pro Stück 6,80
mit Butterbrösel (A C G)	
Apfelstrudel	9,90
mit Vanilleeis und Schlagobers (A C G O)	

...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)	