

Empfehlung :

Altsteirer, Germuth, Leutschach	1/8 5.50
Diadem Reserve (CS, Me, Shir), Schmidt, Niederrußbach	1/8 6.40

VORSPEISEN

Schafskäsetörtchen auf Marillenchutney mit Brotchips und Blattsenf	15.90
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Paradeiser-Vinaigrette und Eierschwammerl	17.20
Couscous Salat mit gebratenem Pfirsich, Ziegenkäse und Rucola	15.80
Tellersulz mit eingelegter Zwiebel, Senfmayonnaise und Baby leaf	15.90
Wurstsalat mit Bergkäse, Kirschparadeisern und getoastetem Bauernbrot	14.90
Gegrillte Calamari in Limetten-Butter auf Wakamesalat und Wildkräutern	16.80

SUPPEN

Rindsuppe mit Schöberl oder Grießnockerl	7.20
Selleriecremesuppe mit Kürbiskernöl	7.60
Gazpacho mit Grana Padano	7.60

HAUPTSPEISEN

Penne mit Blattspinat, Kirschparadeisern und Gorgonzola	17.80
Gebratenes Zanderfilet auf Gurken-Curry, Butterreis und Basilikumkresse	24.90
Gebratenes Wildbratwürstel mit Dijonsenf, Krautsalat und knusprigen Erdäpfeln	23.90
Faschierte Laibchen auf Erdäpfel-Selleriecreme, Röstzwiebel und Rotweinsaftl	24.90
Geselchtes vom Schweinsschopf mit Erdäpfel, Wurzelgemüse, Kren und Schnittlauch	22.90
Geschmortes Rinderwangerl im Rotweinsaftl auf Karottencreme und wildem Brokkoli	25.80
Rosa gebratener Wildschweintrücken aus Wolfsgaben auf sautierten Spitzkraut und Schupfnudeln	28.80
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	26.20

DESSERTS

Zitronen Sorbet mit frischen Beeren und Prosecco	8.80
Erdbeer-Topfenknödel mit Butterbrösel und Vanillesauce	8.80
Mohnparfait mit frischen Erdbeeren	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90