

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 mit Olivenbrot und Rucola	16.80

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel oder Kaspressknödel	7.20
Tom Kha Gai mit Jungzwiebel und Koriander	7.60
Gurkensuppe mit frischer Dille	7.60

HAUPTSPEISEN

Zartweizenrisotto mit Zuckererbsen, Salatherzen und Büffelmozzarella	17.80
Österreichische Forelle im ganzen gebraten mit Sauce Tatare und Petersilienerdäpfel	25.90
Gebratenes Wildbratwürstel mit Dijonsenf, Krautsalat und knusprigen Erdäpfeln	23.90
Faschierte Laibchen vom Wildschwein aus Wolfsgraben auf Erdäpfelpüree, Röstzwiebel und Rotweinsaftl	24.90
Geselchtes vom Schweinsschopf mit Erdäpfel, Wurzelgemüse, Kren und Schnittlauch	22.90
Geschmortes Kalbsschulterscherzel im Rotweinsaftl mit gebratenen Gnocchi und wildem Brokkoli	25.60
Filet vom Jungschwein in Kürbiskernbrösel gebacken mit Erdäpfel-Gurkensalat und Kernöl	24.90
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	26.20

DESSERTS

Zitronen Sorbet mit frischen Beeren und Prosecco	8.80
Mousse von der weißen Schokolade und Pistazie	8.80
Schokoladenparfait mit frischen Erdbeeren	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90