

Empfehlung :

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

VORSPEISEN

Käferbohnen Falafel auf eingelegten Pilzen und Schnittlauchrahm	15.20
Tatare vom Räucherlachs mit Avocadocreme, Gartenkresse und Blattsenf	17.40
Schafskäsetörtchen auf geschmortem Hokkaidokürbis, Kürbiskernöl und Rucola	15.90
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce, Oliven und Kapernbeeren	17.20
Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto, Kirschparadeisern und Parmesanchips	16.20
Gebackene Blutwurst auf Erdäpfel-Radieschensalat und frischem Kren	15.40

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Fleischstrudel	7.90
Süßerdäpfelcremesuppe mit Kürbiskernöl	8.20
Zitronengras-Kokossuppe mit frischem Koriander	8.20

HAUPTSPEISEN

Panzerotti mit Ricotta und Pilzen gefüllt mit Jungzwiebelbutter, Kirschparadeisern und Grana	18.20
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf sautierten Baby Spinat mit Erdäpfel-Frischkäselaiabchen und Tsatsiki	26.90
Gebratenes Wildbratwürstel mit Dijonsenf, Sauerkraut und knusprigen Erdäpfeln	24.90
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Gurkencurry, frischem Koriander und Basmatireis	28.90
Kurz gebratener Rostbraten mit cremigen Eierschwammerln, Jungzwiebeln und Serviettenknödel	29.80
Geselchtes vom Schweinsschopf auf Erdäpfelpüree, Kren und Schnittlauch	24.40
Geschmortes Rinderwangerl im Rotweinsaftl auf cremigen Rahmwirsing mit Schupfnudeln und Apfelvinaigrette	28.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

DESSERTS

Schokoladen Brownie auf frischen Erdbeeren	9.20
Malakoffnockerl mit Moccasauce	9.20
Flüssiger Schokoladekuchen mit Kirschen und Vanilleeis	9.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90