

Vorspeisen

Starters

Vogerlsalat / Erdäpfel / Speck / Kulmlandei

Lamb's Lettuce / Potatoes / Bacon / Egg

€ 7,90 CO

Geräucherte Hühnerbrust / Bärlauchmousse / Apfelgelee

Smoked Chickenbreast / Wild garlic mousse / Apple gelee

€ 8,90 ABCG

Bärlauch Tagliatelle / Cocktail-Tomaten / Shrimps

Wild garlic Tagliatelle / Tomatoes / Shrimps

Vorspeise € 9,90 Hauptspeise € 13,90 GLORDH

Spargelsalat / Erdbeeren / Rohschinken

Asparagus Salad / Strawberries / Prosciutto

€ 9,90 GLO

Beef Tartar / Getrüffeltes Rührei / Paprikamarmelade

Beef Tartare / Truffle egg / Chutney

€ 12,90 ACGHO

Solospargel / Sauce Hollandaise / Petersilienkartoffel

Asparagus / Hollandaise sauce / Potatoes with herbs

Vorspeise € 8,90 Hauptspeise € 13,90

mit Prosciutto € 3,90

mit Räucherlachs € 3,90

Suppen

Soups

Klare Rindsuppe

mit Frittaten oder Leberknödel oder Fleischstrudel

Consommé with Chopped Pancakes or Liver Dumpling or Meat strudel

€ 3,50 ACGL

Spargelcremesuppe / Croutons

Asparagus Soup with cream / Croutons

€ 4.90 AGLO

Hauptspeisen

Main Dishes

Gebratenes Reinankenfilet / Spargelquiche / Safransauce

Purely anke fillet fish / Asparagus Quiche / Sauce of saffron /

€17,90 ADGLM

Lachsforelle / grüner Spargel / Limetten-Hollandaise / Petersilienkartoffel

Salmon trout / Asparagus / Lime Hollandaise / Parsley Potatoes

€ 17,90 CDGLO

Saiblingsfilet / Bärlauchgnocchi / Asmonteschaum / Bärlauchbiscuit

Fillet of Char / Wild garlic gnocchi / Wild garlic biscuitte

€17,90 GDO

Lammrücken / Kartoffelgratin / Tomatengemüse

Saddle of mutton / Potatoes / Vegetable

€ 22,90 GLO

Schweinemedallions / Bärlauchkruste / steirische Gemüsefrühlingsrolle / Brokkoli

Pork Filet with wild garlic / Styrian Vegetablespringrolls / Broccoli

€ 14,90 ACGL

Rosa Beiried / Rotweinsauce / Selleriepüree / Kartoffel-Rosmarinspalten

Sirloin / Red Wine Sauce / Celeries Puree / Potatoes

€ 24,90 GLO

Nachspeisen

Desserts

Orangentarte / Karamellparfait / Orangensalat

Orange tarte / Caramel Parfait / Orange salad

€ 7,90 ACG

Topfenmousse / Biskuitroulade / Erdbeere

Mousse of sweet chees / rolled sponge cake / strawberry

€ 7,90 ACG

Variation von Schokolade und Kaffee

Duett of chocolate and coffee

€ 7,90 ACFG

Creme brulee / Tahiti-Vanille / Brombeeren

Creme brulee / Vanille / Blackberry

€ 7,90 GC

Apfel- oder Topfenstrudel / Vanillesauce

Home made Apple or White Cheese Strudel / Vanilla Sauce

€ 5,90 ACG

*Abend-Gedeck pro Person € 1,90 ACEGLMO
Auf Wunsch auch zu Mittag möglich!*

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

GLUTENHALTIGES GETREIDE	A	SCHALENTIERE	H
KREBSTIERE	B	SELLERIE	L
EI	C	SENF	M
FISCH	D	SESAM	N
ERDNUSS	E	SULFITE	O
SOJA	F	LUPINEN	P
MILCH ODER LAKTOSE	G	WEICHTIERE	R

Klassiker
Classic Dishes

Steirischer Caesar Salat mit Hühnerbruststreifen

Styrian caesar salad / chickenbreast

€ 11,90 ACGM

Calamari gegrillt mit Knoblauchbrot

Calamare / Garlicbread

€ 14,90 ACGR

Zanderfilet mit Petersilienkartoffel und Rahmgemüse

Pike Perch / Parsley Potato / Creamy Vegetables

€ 14,90 DGL

Riesengarnelen gebraten auf Kräuterrisotto

King Prawns / Risotto with herbs

€ 18,90 BFGHLR

**Cordon bleu von der Schweinskarreerose
mit Basmatireis**

Pork Cordon Bleu with Rice

€ 11,90 ACG

Zwiebelrostbraten

mit reschem Zwiebel und Serviettenknödel

Roast Beef with Onion / Bread Dumplings

€ 15,90 AGLMO

Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren

Blattspinat & Röstkartoffel

Boiled Beef with Horse Radish / Leaf Spinach / Roast Potatoes

€ 15,90 AGLO

**Geschmorte Lammkeule / cremiger Polenta /
Bohnen-Speckbündel**

Braised leg of lamb / creamy Polenta / string beans with bacon

€ 14,90 AGGL