

Vorspeisen **Starters**

Vogerlsalat / Erdäpfel / Speck / Kulmlandei

Lamb's Lettuce / Potatoes / Bacon / Egg

€ 7,90 CO

Mediterrane Vorspeisenvariation

Mediterranean Appetizer variation

€ 11,90 ABLGR

Carpaccio vom Rind / Parmesan / Blattsalat

aus eigenem Gemüsebeet

Beef Carpaccio / Parmesan / Salad

€ 11,90 ACGHO

Eierschwammerl Tagliatelle / Bergkäse

Chanterelles Tagliatelle / Chees

Vorspeise € 9,90 Hauptspeise € 13,90 GLORDH

Geröstete Eierschwammerl mit Ei / Salat

knuspriges Schwarzbrot

Hot Chanterelles on Salad with eggs / Roasted Bread

€ 9,90 ALG

Eierschwammerlragout / Serviettenknödel

Ragout from Chanterelles / white bread dumpling

Vorspeise € 9,90 Hauptspeise € 13,90 ACGL

Suppen **Soups**

Klare Rindsuppe

mit Frittaten oder Leberknödel oder Fleischstrudel

Consommé with Chopped Pancakes or Liver Dumpling or Meat strudel

€ 3,50 ACGL

Tomatencremesuppe mit Pesto und Sahnehaube

Cream of tomato with Pesto

€ 4.90 AGLO

Hauptspeisen

Main Dishes

Wolfsbarsch im Ganzen / Petersilienkartoffeln / Mangold
Perch / Parsley potatoes / Chard
€19,90 GLD

Lachsforellenfilet / Roten-Rüben Couscous / Krenschaum
Salmon trout / Beetroot couscous / horseradish
€ 17,90 ADFGLO

Reinanke / Mangoldgnocchi / Asmonteschäum
Purely anke / Chard gnocchi /
€17,90 ACDG

Hühnerspieß / Gemüsereis / gefüllte Zucchini /
Tomatensauce
Chicken Breast / vegetables rice / Zucchini /tomato sauce
€ 13,90 GLO

Schweinemedallions / Eierschwammerlrisotto /
Gartengemüse
Pork Filet / Chanterelles-Risotto / Vegetables
€ 14,90 ACGL

Rosa Beiried / Pfefferrahmsauce / Kartoffelpüree /
Ruccola
Sirloin / Pepper cream sauce / mashed potatoes / ruccola
€ 24,90 GLO

Nachspeisen

Desserts

Erdbeer-Tiramisu / frische Früchte

Strawberry Tiramisu / Fruits

€ 6,90 ACG

Variation von der Marille

Mousse / Parfait / Knödel / Gelierte Marillensauce

Apricot mousse / Apricot parfait / Apricot Dumpling / glazed Apricot

€ 8,90 ACG

Panna Cotta / Himbeermarshmallo / Himbeeren

Panna Cotta / Raspberry

€ 7,90 CG

Dunkles Schokoladenmousse / Eierlikörparfait / Kirschen

Dark chocolate mousse / Advocaat parfait / cherrys

€ 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 Polentawürfel auf Melanzani und
Ofentomaten**

Pike Perch / Polenta / Melanzani / baked Tomatos

€ 14,90 GD

Riesengarnelen gebraten auf Wokgemüsenudeln

King Prawns / Wok vegetables noodles

€ 18,90 ABCPR

**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 / Parmesanauflauf /
Bohnen-Speckbündel**

Braised leg of lamb / parmesan souffle / string beans with bacon

€ 14,90 AGGL