

# Vorspeisen

Gedeck	4,00
<hr/>	
Rind, Saibling & Spargel für 2 Personen -Rindercarpaccio & Spitzmorchel -Ceviche vom Saibling mit Rhabarber, Minze & Kaviar -Spargel Shiitaksalat mit Frühlingsrolle	pro Person 21,00
Handgehacktes Beef Tatar vom steirischen Weiderind mit Wachtelei, Trüffelmayo, eingelegtem Gemüse & Toastbrot	130 Gramm Vorspeise 19,50 210 Gramm Hauptspeise 28,00
Karamellisierter Ziegenkäse mit Wildkräuter & Spargel- Physalissalat	19,00
Thunfisch Tatar mit Avocado, Schmorzwiebel, Hummerchips & Koriander	21,00
Vogerlsalat mit Erdäpfel, knusprigen Speck & gebackenem Bauern Ei	9,50
Gemischter Salat	7,00

# Suppen

Meeresfischsuppe mit Knoblauchbrot	12,00
Spargel Creme Suppe mit Spargel Tatar & Käsecrön	9,50
Rindsuppe mit Frittaten & Schnittlauch	6,00

# Lamm Kaninchen & Rind

## Das Lamm<sup>2</sup>

Rosa gebratene Lammkrone & Lammragout  
mit Bärlauch Risotto, Ratatouille  
& wildem Brokkoli 32,00

## Das Kaninchen<sup>2</sup>

Gebackenes Kaninchen Filet  
mit Brennesselpüree, Salzzitronen-Korianderjus,  
Kaninchenragout mit Spitzmorchel & Trofinudeln 34,00

## Butcher Secret Steak vom Rind

mit feurigem Spargel, Paprika, Habanero Gemüse,  
Rosmarinerdäpfel & Chimichurri 32,00

## Filet Steak vom Rind

mit sautiertem grünen Spargel,  
Morchel Risotto & Sauce Bernaise 150 Gramm 43,00  
250 Gramm 52,00

## Chateaubriand ab 2 Personen

mit gegrilltem Gemüse, Sauce Bernaise,  
Erdäpfelgratin, Charlottenjus  
& Portweinzwiebeln pro Person 55,00

# Fisch

## Gebratenes Seesaiblingsfilet

mit Basilikum Risotto,  
geschmorten Tomaten & Beurre blanc 34,00

## Garnelen & Bärlauch

Gebratene Wildfanggarnelen  
mit Fettuccine 34,00

## Gegrillte Calamari

mit Petersilienerdäpfel & Knoblauchbutter 28,00

# Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

Zwiebelrostbraten (gedünstet) mit Braterdäpfel	29,00
Rindsgulasch mit Spätzle	17,00
Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat & Semmelkren	29,00
Kalbs Wiener schnitzel mit Petersilienerdäpfel	24,00
Schweinswiener schnitzel vom Vulkanlandschwein mit Petersilienerdäpfel	16,00
Schweins Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein mit Petersilienerdäpfel	18,50
Tischlein deck dich du bekommst einen Teller und schnapp dir von deinen Eltern so viel du kannst	0,00

Sehr geehrter Gast wir servieren Ihnen unsere Speisen auch sehr  
gerne in kleineren Portionen -10 % vom Normalpreis

## „Gestatten, mein Name ist Huhn!“

und ich komme aus dem Südsteirischen Sulmtal.  
Was ein Huhn ist, ist wohl jedem bekannt, aber haben Sie gewusst, dass 'Broiler' oder 'Poulet' dasselbe bedeutet, dass unsere Deutschen Nachbarn 'Hähnchen' zu dem sagen, was wir 'Huhn' oder 'Hendl' nennen? Eier legen können gewiss nur Hühner.“  
Als Backhendl genießen wir jedoch Jungtiere beiderlei Geschlechts.

Halbes Steirisches Backhendl aus dem Sulmtal	16,50
Fitnesssteller Blattsalat mit hausgemachtem Joghurt Dressing, Kernöl, gegrillten Hühnerstreifen & Schafkäse im Speckmantel	16,50
Steirischer Backhendlsalat Grüner Salat mit Käferbohnen, Erdäpfelsalat & gebackenen Hühnerstreifen	16,50

## Vegetarisch/Vegan

Hausgemachte Bärlauch Frischkäse Tascherl mit gerösteten Mandeln Asmonte & Bärlauch Schaum	21,00
Hausgemachte Fettuccine mit Bärlauch & Asmonte	21,00
Kräuterseitlinge mit Beluga Linsen & gebratenen Frühlingszwiebeln	21,00
Spargel mit heurigen Kartoffeln wahlweise mit Butterbröseln, Sauce Hollandaise oder Parmesan & Olivenöl zusätzlich mit San Daniele Schinken	26,00 32,00