

## Vorspeisen

Gedeck 4,00

---

Beef|Garnele|Thunfisch für 2  
- Beef Tatar mit Schmorzwiebeln,  
Schnittlauchöl & Zitronen-Mascarpone  
- Nigiri vom Thunfisch mit Soja-Trüffelsoße  
- Tempura Garnelen mit Ponzusalat, Sesam  
& Shiitake Pilzen p.P. 21,00

Handgehacktes Beef Tartar vom steirischen Weiderind  
mit Wachtelei, Trüffelmayo,  
eingelegtem Gemüse & Toastbrot 130 Gramm Vorspeise 19,50  
210 Gramm Hauptspeise 28,00

Flambierter Zander  
mit Sellerie, Umamisaucе, Schnittlauchcreme  
grüne Erbsen & Rucola Sorbet 19,00

Kalb & Garnele  
im Wan Tan mit knusprigem Chiliöl,  
Sesam & Erdnüssen 21,00

Vogerlsalat  
mit Erdäpfeln, knusprigem Speck &  
gebackenem Bauern Ei 9,50

Gemischter Salat 7,00

---

## Suppen

Meeresfischsuppe 12,00  
mit Knoblauchbrot

Getrüffelte Sellerie Schaum Suppe  
mit knusprigem Selleriestroh & Trüffel Creme 9,50

Rindsuppe mit Frittaten & Schnittlauch 6,00

# Schwein, Wild Kalb & Rind

Geschmorte Kalbsbackerl mit Cremepolenta, Babykarotten & Petersilienwurzelchip	32,00
Knuspriger Schweinebauch mit Kohlrabisauce & Kümmelkartoffeln	26,00
Das Reh <sup>2</sup> - Reh Curry Ragout mit Kartoffelgnocchi & flower sprouts - Brandteig-Reh Tascherl mit Selleriecreme & Sellerie Stroh	32,00
Filet Steak a la Rossini Rinderfilet, gebratene Gänseleber, Trüffel Jus & getrüffeltem Kartoffel Püree	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

Der Seeteufel mit Pancetta, Spinat, beurre blanc, Gnocchi & Salbei	34,00
Garnelen & Trüffel Gebratene Wildfanggarnelen mit Fettuccine & Perigord Trüffel	38,00

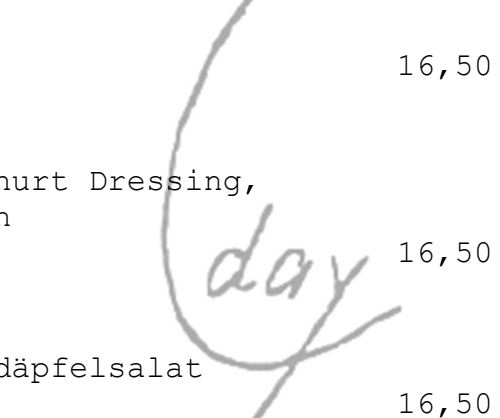
# Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

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 schnappst 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

Gemüse & Curry Karotten, Champignons, Zitronen-Curry, Blattspinat & Kartoffelgnocchi	21,00
Hausgemachte Trüffel Fettuccine mit Perigord Trüffel	28,00
Der Kürbis <sup>2</sup> - Kürbis mit geschmortem Maroni Kürbis Püree - Kürbistascherl & Kernölschaum	21,00