

## 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

Gebeizter Seesaibling  
mit Gurke & Minze  
Saiblings Kaviar & Brotchips 19,00

Morchel & Kalb  
Gefüllte Morchel mit Butterpüree,  
rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Kalb Jus 21,00

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

Gemischter Salat 7,00

---

## Suppen

Meeresfischsuppe 12,00  
mit Knoblauchbrot

Bärlauch Creme Suppe 9,50  
mit knusprigem Laugen Käse Knödel

Rindsuppe mit Frittaten & Schnittlauch 6,00

# Lamm Kalb & Rind

## Lamm<sup>2</sup>

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

Geschmortes Kalbsvogel  
mit geschmorten Karotten & Wildkräuter Püree 28,00

Gefülltes Maishendl  
mit Trüffel, grünem Spargel,  
Gewürz Hollandaise & Briocheknödel 29,00

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

Gebratenes Seesaiblingsfilet  
mit Basilikum Risotto,  
geschmorten Tomaten & beurre blanc 34,00

Garnelen & Bärlauch  
Gebratene Wildfanggarnelen mit Fettuccine 34,00

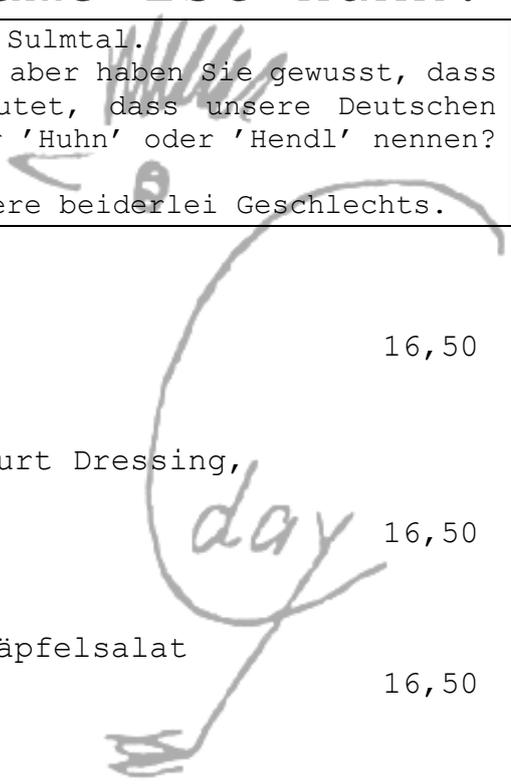
# Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

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
Fitnessteller 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
Geschmorte Rübe (vegan) mit Karfiol, Chimichurri & gepoppter Reis	21,00