

Vorspeisen

Gedeck	4,00
<hr/>	
2erlei vom Rind	
-steirisches Beef Tartar mit Kren, Kernöl & getoastetem Schwarzbrot	
-Pulled Beef Asiatisch mit Herbsttrüffel & Brioche	20,00
Butter Croissant	
mit luftgetrocknetem Rinderschinken, Frühlingszwiebel, Trüffel Hollandaise & Herbsttrüffel	20,00
Reh ³ für 2 Personen	
-Gebackene Brandteig Maultasche mit Sellerie & Rehjus	
-Reh Tatar mit Waldorfsalat, Apfel & Nussbrot	
-Roastbeef vom Reh mit Maroni Kürbis, karamellisierte Nüsse & Vogelbeeren	
	pro Person 20,00
Confierter Saibling	
mit Kastanien-Fenchelsalat & Beurre blanc	17,00
Kürbis Souffle	
mit Asmonteschaum, Walnüssen & süßsaurem Kürbis	17,00
Vogerlsalat	
mit Erdäpfeln, knusprigen Speck & gebackenem Bauern Ei	9,50
Gemischter Salat	7,00

Suppen

Kürbis Ingwer Suppe	
mit Kürbis Apfel Tasche	8,50
Meeresfisch Suppe	
mit Knoblauchbrot	12,00
Rindsuppe mit Frittaten & Schnittlauch	6,00

Wild & Wald Kalb & Rind

Gefüllte Wachtel (ausgelöst) mit Apfel Brioche Fülle, Petersilienwurzelmouse & wildem Brokkoli	34,00
Hirsch Tramezzini mit Selleriemousse, Blaukraut, Brokkoli & Hirschjus	39,00
2erlei vom Wildschwein -Wildschweinragout mit Curry & Kürbis -Wildschweinrücken mit Speckrahmwirsing & Erdäpfelknödel	34,00
Rehragout mit Blaukraut & Spätzle	23,00
Geschmorte Kalbsschulter mit Babykarotten, Shiitake Pilzen & Pastinaken Mousse	32,00
Glacierter Vulcano Schweinebauch mit Stängelkohl, Italienischer Salsiccia, Kümmelerdäpfel & Schweinepokorn	26,00
Filet Steak vom Rind mit sautierten Eierschwammerln, Rosmarinkartoffeln & Sauce Bernaise	150 Gramm 39,00 250 Gramm 47,00
Chateaubriand ab 2 Personen mit gegrilltem Gemüse, Sauce Bernaise, Erdäpfelgratin, Charlottenjus & Portweinzwiebeln	pro Person 55,00

Fisch

Zanderfilet gebraten mit Kürbisrisotto, Safranschaum & Blattspinat	32,00
Gegrillte Calamari mit Petersilienerdäpfel & Knoblauchbutter	24,50

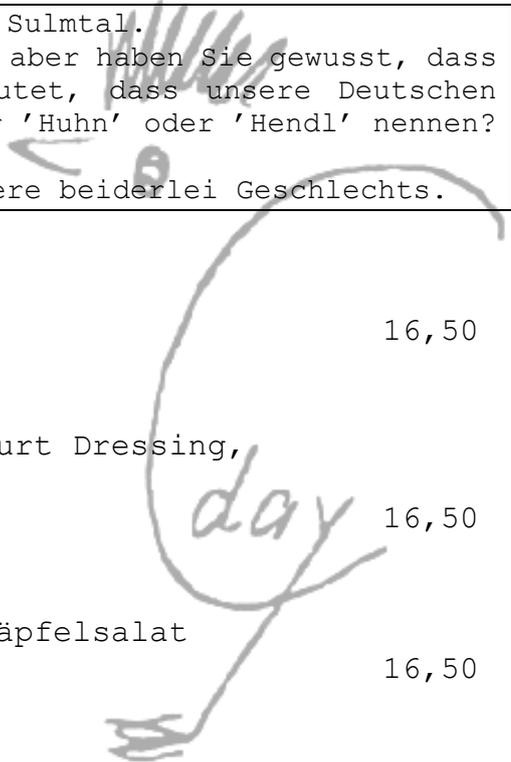
Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

Schweinsfilet mit Eierschwammerln a la creme Brandteiggnocchi & Brokkoli	28,00
Eierschwammerl Rostbraten a la creme mit Spätzle	29,00
Gekochter Tafelspitz mit Kürbissauce & Rösterdäpfel	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 Fettuccine mit cremigen Eierschwammerln frischen Kräutern & Asmonte	21,00
Eierschwammerl Gulasch mit Semmelknödel	21,00
Kürbis Frischkäse Tascherl mit Kürbissauce, Kernölschaum & Lauchstroh	21,00
Zucchini Sonnenblumenkern Laibchen mit Kohlrabi Sauce & Wildkräutersalat	21,00