

# Kalte Vorspeisen.



## Mit Kräutern gefülltes Carpaccio vom Premium Alpenvorlandrind

[AGLM]

auf kaltem Pfefferdip mit Rucola-Cocktailtomatensalat,  
frisch gehobeltem Parmesan — **€ 14,90**

## Beef Tatare „klassisch“ vom Premium Alpenvorlandrind

[ACGLMO]

als Vorspeise — € 17,50  
als Hauptspeise — € 24,50

mit Toastbrot und Butter fein ausgarniert

# Aus unserem Suppentopf.



## Kräftige Tafelspitzsuppe mit Wurzeljulienegemüse

[ACGL]

Frittaten, Grießnockerl, Fleischstrudel,  
oder hausgemachtem gebackenem  
Leberknödel — **€ 3,90**

## Französische Zwiebelsuppe

[AGLO]

mit Käsecroutons — **€ 5,20**

## Steirische Krencremesuppe

[ABCGL]

mit Sahnehäubchen und  
Schwarzbrotcroutons — **€ 5,20**



# Warme Vorspeisen.



## Gebackene Blutwurstscheiben

[ACGLM]

auf Speckkrautsalat mit Kartoffellaibchen  
und Natursauce — **€ 10,90**

## Hausgemachtes Premium Rindergulasch

[ACGLM]

mit Kräutersemmelknödel  
und Salat — **€ 10,50**

Ein Ort  
für Genuss.

# Frisch aus dem Pfand'l und vom Grill.



## Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten

[ACGL]

- vom Kalbsrücken — €18,50
- vom Schwein — €10,50
- von der Pute aus Österreich — €13,90

dazu servieren wir Petersilienkartoffeln, Pommes frites oder Buttereis nach Wahl mit Preiselbeeren

## Cordon bleu in Butterschmalz gebraten

[ACGL]

- vom Kalbsrücken — €20,50
- vom Schwein — €12,50
- von der Pute aus Österreich — €15,90

dazu servieren wir Petersilienkartoffeln, Pommes frites oder Buttereis nach Wahl mit Preiselbeeren

Kleinere Portionen  
gerne auf Anfrage.

– €1,50

## Grillteller nach Art des Hauses

[CFGLM]

allerlei gegrilltes Fleisch (Schweinekarree und Filet, Pute und Rind) mit Rustikal Pommes frites, Marktgemüse, Speckscheiben, Ananas, Dips, Würstel und Kräuterbutter — €15,90

## Kurz gebratener Zwiebelrostbraten aus der Beiried geschnitten

[ALM]

mit Bratkartoffeln, Zwiebelsauce, Speckbohnenbündel und Röstzwiebel — €18,90

## Hauspfandl

[ACGLO]

im Speckmantel gebratene Schweinemedallions auf sautiertem Marktgemüse mit hausgemachten gebackenen Kartoffellaibchen und Cafe de Paris Butterröschen — €17,50

## 1/2 Steirisches Premium Backendl ohne Haut

[ACGLM]

mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und Blattsalat-schüssel (Wartezeit: ca. 20 Minuten) — €14,90

**Portion:** Kräuterbutter [G], Preiselbeeren, Ketchup, Mayonnaise [FG] — €0,90

# Fisch Spezialitäten.



## Forelle im Ganzen „Müllerin Art“

[ADGL]

ca. 300 – 400g mit Gräten, dazu servieren wir Petersilienkartoffel, braune Butter und Blattsalatschüssel — **€16,90**

## Bachsaibling „nach Art des Hauses“

[ADGL]

gefüllt mit Speck, Zwiebel und Kräutern, dazu servieren wir Petersilienkartoffel, braune Butter und Blattsalatschüssel — **€18,90**



# Nudelecke und Vegetarisches.



## Spaghetti oder Penne zur Wahl:

[ACGL]

„Bolognese“ mit würziger Fleischsauce und frisch gehobelter Parmesan — **€10,90**

„Mediterrane Art“ in Gemüse Tomatensauce mit frischen Rucola und Mozzarella — **€11,50**

## Unsere Gemüseplatte

[ACGL]

gedünstetes und gebratenes Gemüse, dazu servieren wir Petersilienkartoffel und Spiegelei — **€13,90**

# Vitaminecke.



## Steirischer Backhendlsalat

[ACGLM]

im Kürbismantel gebackene Hühnerbrustfiletstreifen auf gemischten Salaten und Kernöl — **€12,90**

## Salatteller „Bauern“

[ACGLM]

knackiger Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Mais, Zwiebelringen, Eispalten, gebratenen Speckscheiben und Kartoffeldukaten — **€11,90**

## Salat „Griechische Art“

[AGLM]

knackige Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven und Schafkäsewürfel — **€12,90**

## Gemischter Salatteller

[CGLM]

klein — **€3,90**

mittel — **€5,20**

groß — **€6,20**

### Portion:

100% reines Steirisches  
Kernöl g.g.A — **€1,20**

# Die Süße Versuchung.



## Eispalatschinke

[ACFGH]

2 Stück — €6,50

1 Stück — €3,60

mit Schokosauce, Vanilleeis, Mandelblättchen, Schlag und frische Früchte

## Raffaellomoussenockerl

[ACGLO]

auf Mango Ragout, Kugel Eis, Sahne und Frucht — €7,50

## Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern

[ACFGH]

1 Stück, auf Fruchtspiegel mit Bauern-Fruchteis, Sahne und frischen Früchten — €7,90

### Allergeninformationen gemäß Codex – Empfehlung

Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

