

Die Süße Versuchung.



Eispalatschinke

[ACFGH]

2 Stück — € 9,50

1 Stück — € 6,50

mit Schokosauce, Vanilleeis, Mandelblättchen, Schlag und frische Früchte

Marilleneisknödel in Nusskrokantmantel

[ACGHO]

auf Beerenspiegel mit Sahne, Caramellsauce und frischen Früchten — € 9,90

Schokoladen - Trüffelmousse Nockerl

[ACGH]

auf Fruchtspiegel mit Kugel Eis, Sahne und frischen Früchten — € 8,90

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.

Kalte Vorspeisen.



Mit Kräutern gefülltes Lachscarpaccio

[AFGLM]

auf Pfeffer-Avocadodip mit Rucola-Tomatensalat, frisch gehobeltem Parmesan und Toastbrot — € 16,90

*Beef Tatare „klassisch“ 100g

[ACGLMO]

als Vorspeise — € 18,90

als Hauptspeise — € 25,90

mit Toastbrot und Butterrösschen fein aus garniert

Aus unserem Suppentopf.



*Kräftige Tafelspitzsuppe mit Wurzeljuliennegemüse

[ACGL]

Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel* — € 5,50

Französische Zwiebelsuppe

[AGLO]

mit Käsecroutons — € 6,90

Kräftige Tafelspitzsuppe mit Wurzeljuliennegemüse

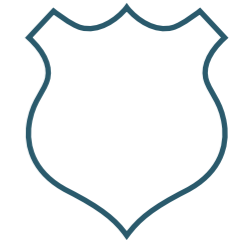
[L]

— € 3,60

Fruchtige Thai-Kokos Currycremesuppe

[ABCGL]

mit Sahnehäubchen, gebackener Garnele und frischen Kräutern — € 8,90



Ein Ort für Genuss.

Frisch aus dem Pfand'l und vom Grill.



Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten

[ACGL]

vom Schweinkaree — €14,90

von der Edelpute — €16,90

*Cordon Schwein — €16,90

*Cordon Edelpute — €18,90

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

Steirisches Cordon Bleu von der Edelpute im Kürbiskernmantel

[ACGLM]

gefüllt mit Rohschinkenspeck - Blattspinat und Camembert dazu servieren wir Butterreis und Preiselbeeren — €19,90

*Filetsteak ca. 200g vom Premium Alpenvorlandrind

[ACGLMO]

gegrilltes Rinderfiletsteak auf Pfeffersauce mit Kroketten und sautiertem Gemüse — €36,90

*1/2 Steirisches Premium Backendl ohne Haut

[ACGLM]

mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und Blattsalat nach Saison (Wartezeit: ca. 20 Minuten) — €15,90

Portion: Kräuterbutter [G], Preiselbeeren, Ketchup, Mayonnaise [FG] — €1,10

Kleinere Portionen
gerne auf Anfrage.
— €1,50

Grillteller nach Art des Hauses

[CFGLM]

allerlei gegrilltes Fleisch (Schweinekaree und Filet, Pute und kurz gebratenes Rindfleisch) mit Pommes frites, Marktgemüse, Speckscheiben, gebratene Frucht, Dips, Würstel und Kräuterbutter — €19,90

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten aus der Beiried geschnitten

[ALM]

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

*Hauspfandl

[ACGL]

im Speckmantel gebratene Premium Schweinemedallions auf Eierschwammerl Ragout mit sautiertem Marktgemüse und Kartoffellaibchen — €19,50

Alle Speisen mit
einem * markiert heißt
Fleisch und Fisch aus
Österreich geboren,
gezüchtet, geschlachtet
und verarbeitet.

Fisch Spezialitäten.



*Forelle „Müllerin Art“

[ADGL]

ca. 350g mit Gräten, dazu servieren wir Petersilienkartoffel, braune Butter und Blattsalatschüssel — €18,90

*Bachsaibling „nach Art des Hauses“

[ADGL]

gefüllt mit Speck, Zwiebel, Schafkäse und Kräutern, dazu servieren wir Kräuterkartoffeln, Sauce Remoulade und Blattsalatschüssel — €24,50



Nudelecke und Vegetarisches.



Spaghetti Bolognese

[ACGL]

mit würziger Fleischsauce und frisch gehobelter Parmesan — €13,90

Gefüllte Tortellini „Griechische Art“

[ACGLH]

in Gemüsepesto mit Oliven und Schafkäsewürfel — €16,90

Kärntner Kasnudeln

[ACGLM]

in Schnittlauchbutter, leicht angebraten und dazu servieren wir eine kleine Blattsalatschüssel — €15,50

Anstatt einer Beilage
ist auch ein kleiner
Salat möglich.
+ €2,50

Vitaminecke.



*Steirischer Backhendlsalat

[ACGLM]

im Kürbismantel gebackene Hühnerbrustfiletstreifen auf gemischten Salaten und Kernöl — €15,50

*Chefsalat

[ACFGLM]

bunte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Paprika, gerösteten Hühnerstreifen, Croutons und Chefdressing — €15,50

Salat Kreta „nach Art des Hauses“

[ACGLM]

knackige Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Schafkäse und Rohschinken chips — €15,90

Zanderfiletknusperle Salat

[ADGLM]

auf Rucola-Cherrytomaten-Pfirsich-Salat mit Balsamico Dressing und Sauce Remoulade — €21,50

Gemischter Salatteller

[CGLM]

klein — €5,50

mittel — €7,50w

groß — €9,50

Portion:

100% reines Steirisches Kernöl g.g.A — €1,40