

Vorher esse ich...

*Eine Rindsuppe mit zwei Einlagen zum Auswählen
Kräuterfrittaten / Leberknödel*

Eine Erdäpfelcremesuppe mit Lauch & gerösteten Schwarzbrotwürfeln

Die steirische Zwiebelsuppe mit Kaspressknödel (Kraftsupperl!)

*Einen Endiviensalat
Lauwarmer Erdapferl / gekochtes Eierl*

Das Sulzerl vom Waldschwein mit roten Rüben-Krendressing & Blattsalat

*Das rote Rüben Carpaccio
Rucola / Walnüsse / Grama*

Die Schafskäsetascherl im Mangalitzaspeckmantel auf Blattsalat

*Den winterlichen Bauernsalat
Blattsalate / Käferbohnen / Lauwarmer Erdapferl / Mangalitzaspeck / Rettich / Sellerie*

Unsere Salate werden ausschließlich mit steirischem Kernöl und hausgemachtem steirischem Apfelmostessig abgemacht.

Dafür sind wir bekannt...

*Der weststeirische Waldschweinbraten im Kümmelnatursaftl
Grammel-Sauerkraut / Schwarzbrotserviettenknödel
Ein leicht malzig naturtrübes Kaltenhauser Kellerbier aus Hallein schmeckt dazu!*

*Das gebackene Waldschweinschnitzerl in einer Kürbiskernpanier
Petersilerdäpfel / Preiselbeerapferl
Die Schweine haben zu Hause in der Weststeiermark
ein sauschönes Leben in freier Natur...*

*Nikis Waldschweinreisfleisch
Niki L. ist beim Bestellen dieses Klassikers wie immer der Erste ...*

Der Fisch aus heimischen Gewässern

*Das Filet vom Zander aus dem Breitenauer Tal
Hausgemachte Rote Rüben-Bandnudeln / Steirerkrensauce
Passt gut dazu: Ein Glaserl Steirischer Mischsatz 2016 Wg. Scheucher, Labuttendorf*

Unsere Klassiker

Das steirische Erdäpfelgulasch **VEGAN, LACTOSEFREI**
Mit Braunschweiger ODER Mit steirischen Käferbohnen & Gurkerl

Die Grammelknödel & lauwarmer Speckkrautsalat

Das Lamm vom Ruprechtbauer aus Lannach

Der faschierte Lamnbraten

Mangalitzaspecklinsen/ Erdäpfelpüree / Röstzwiebel

Empfehlung: Just Leithakalk 2016, Leithakalk Wine Estate Großhöflein Burgenland

Das Lamnbrat'l im Thymiansaftl

Sterzauflauf/ Grüne Speckbohnen

Empfehlung: Panta Rhei Blaufränkisch 2008, Wg. Schwarz-Velich Burgenland

Das Steirerhendl vom Lugitsch aus Gniebing

Das Paprikahenderl & hausgemachte Butterspätzle

Und hinterher einmal...

Die Schneenockerl & Vanillesauce (Ein Klassiker) **GLUTENFREI**

Ein ofenfrischer Topfenstrudel

Das „Steirereis“ (Vanilleeis mit Kernöl & Kürbiskrokant)

Gebackene steirische-Apfelspalten

Kürbiskernpanier / Schwarzer Hollerröster

Steirerstöckls Haustorte (nach Jahreszeit)

Die Powidltascherl & Butterbrösel

Eine feine Auswahl österreichischer Käsesorten

Käsespezialitäten: Biologisch bewirtschafteter Bauernhof der Hofkäserei Deutschmann, Weststeiermark

Anton Sutterlüty, Alpe Untere Falz, Egg im Bregenzerwald

Ein Glaserl Süßwein dazu: Beerenauslese 2012 vom Wg. Esterhazy

Unsere Küchenphilosophie: Wertschätzung, Respekt & Liebe zum Produkt - Qualität & frische Zubereitung.

Wir bitten Sie daher um Verständnis, dass auch unser küchentechnisches Handwerk Zeit benötigt

und dass wir seit 20 Jahren immer bemüht sind, unser Bestes zu geben!