

Vorher esse ich...

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

Eine Kastaniencremesuppe mit Gansleberknödel

Die Ganslsuppe mit Bröselknödel

Einen Endiviensalat

Lauwarmer Erdapfel / gekochtes Eierl

Das Sulzerl vom Waldschwein mit roten Rüben-Krendressing & Blattsalat

Ein Mousse von der Räucherforelle & Granatapfel-Spinatsalat

Die Terrine von der Gansleber

Ruccola / Karamellierte Kastanien / Quittenragout

Den winterlichen Bauernsalat

Blattsalate / Käferbohnen / Lauwarmer Erdapfel / 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 / Preiselbeerapfel

*Die Schweine haben zu Hause in der Weststeiermark
ein sauschönes Leben in freier Natur...*

Der Fisch aus heimischen Gewässern

Der steirische Wurzelkarpfen

Wurzelgemüse / Kümmelerdäpfel / Steirerkren

Den Karpfen liefert uns die Teichwirtschaft Gut Hornegg aus Preding / Weststeiermark

Passt gut dazu: Ein Glaserl Steirischer Mischsatz 2016 Wg. Scheucher, Labuttendorf

Das Szegediner Gulasch vom Wels aus dem Breitenauer Tal & Salzerdäpfel

Unsere Klassiker

Die Erdäpfel-Schwammerlroulade & Lauch-Kürbisratatouille **VEGATARISCH**

Die geschmorten Ochsenbackerl in einer Zwiebel-Rotweinsauce

Erdäpfel-Selleriepüree / Rotweibirne

Empfehlung: Cuvee Otter 2015, Wg. Scheucher Labuttendorf Südsteiermark

Das Wild vom Draxler aus Stainz

Der Hirschbraten im Wacholdersaftl

Mangalitzaspeckkohlsprossen / Topinamburnockerl / Bratapfel & Preiselbeeren

Empfehlung: Just Leithakalk 2016, Leithakalk Wine Estate Großhöflein Burgenland

Das Steirerhendl vom Lugitsch aus Gniebing

Die knusprige Hendlbrust mit Kastanien gefüllt

Natursaftl mit ein bissel Hagebutten / Wildreis

Und hinterher einmal...

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

Ein ofenfrischer Apfel-Mohnstrudel

Das Lebkuchenparfait & Gewürzorange

Im Glasl versteckte Vanillekipferl

Mascarpone / Rum / Hausgemachte Vanillekipferl / Zwetschenröster / Zimt

Steirerstöckls Haustorte (nach Jahreszeit)

Der weihnachtliche Bratapfel

Marzipan / Mandeln / Warme Vanillesauce

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!