

## *Vorher esse ich...*

*Die Rindsuppe mit einer Einlage zum Auswählen  
Kräuterfrittaten / Wildfleischstrudel*

*Eine Apfel-Kohlrabicremesuppe & geröstete Schwarzbrotwürfel (Saison!)*

*Die steirische Zwiebelsuppe mit Kaspressknödel (Kraftsupper!)*

*Einen Endiviensalat  
Lauwarmer Erdapfel / gekochtes Ei / Waldschweingrammeln*

*Die Topinambur - Gansleber Puffer  
Ruccola / Granatapfel*

*Das Sulzerl vom Waldschwein mit Zwiebel-Steirerkrenvinaigrette & Blattsalat*

*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*

*!Der Schweinsbraten wird jeden Vormittag frisch eingebraten - Daher: Solange der tägliche Vorrat reicht...!  
Ein leicht malzig naturtrübes Kaltenhauser Kellerbier aus Hallein schmeckt großartig dazu!*

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

*Der faschierte Braten vom Waldschwein  
Natursaftl / Getrüffeltes Erdäpfelpüree / Röstzwiebel  
Weinempfehlung: Just Leithakalk 2017, Leithakalk Wine Estate Großhöflein Burgenland*

*Unsere Küchenphilosophie: Wertschätzung, Respekt, Liebe zum Produkt, Qualität und frische Zubereitung.*

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

*Wir geben seit über 20 Jahren unser Bestes!*

## Unsere Klassiker

Die Pastinaken Schupfnudeln **VEGETARISCH**  
Cremige Berglinsen / Lauchgemüse

Der Auflauf vom Schafskäse **VEGETARISCH**  
Rote Rübennudeln / Frische Brunnenkresse

Die Kainachtaler Krautfleckerl mit Liebstöckel **VEGETARISCH**

## Das Wild vom Draxler aus Stainz

Das Hirschgulasch & hausgemachte Butterspätzle

Das „Rehpefferl“ (Nach altem steirischem Rezept)  
Apfel-Rotkraut / Pastinaken / Dörrzwetschken-Roggenbrotauflauf  
Empfehlung: Ein steirischer Cuvée Otter 2015 vom Weingut Scheucher aus Labuttendorf

## Der Fisch aus heimischen Gewässern

Der gedämpfte Wurzelkarpfen auf steirische Art  
Wurzelgemüse / Kümmelerdäpfel / Frischer Steirenkren  
Den Karpfen liefert uns die Teichwirtschaft Gut Hornegg aus Preding / Weststeiermark  
Passt gut dazu: Ein Glaserl Gemischter Satz 2018, Wg. Scheucher, Labuttendorf

## Und hinterher einmal...

Ein ofenfrischer Apfel-Mohnstrudel

Die Powidltaşerl in Butterbrösel (ca. 15 min)

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

Steirerstöckls Haustorte (nach Jahreszeit)

Das Lebkuchenparfait & Hollerröster

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 2015 vom Wg. Esterhazy