

Vorher esse ich...

*Die Rindsuppe mit einer Einlage zum Auswählen
Kräuterfrittaten / Griesnockerl / Fleischstrudel*

Eine Erbsencremesuppe (Saison!)

*Das Rindscarpaccio & Steinpilze
Eingelegte Steinpilze / Ruccola / Grana*

*Einen Dogerlsalat
Lauwarmer Erdäpfel / gekochtes Eierl*

Das Sulzerl vom Waldschwein mit Zwiebel-Paprikavinaigrette & Blattsalat

Einen sommerlichen Bauernsalat mit Mangalitzaspeck

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 Fisch aus heimischen Gewässern

*Das Butterschnitzerl vom Zander aus dem Breitenauer Tal
Mit Kräuterbutter überbacken / Erdäpfel-Dogerlsalat
Passt gut dazu: Ein Glaserl Steirischer Mischsatz 2017 Wg. Scheucher, Rabuttendorf*

*Das gebratene Filet von der Lachsforelle aus dem Breitenauer Tal
Kohlraabrahmgemüse / Dilleerdäpfel*

Unsere Klassiker

Der Semmelknödel & Rahm-Steinpilze

Die überbackenen Zucchini mit Polentastratz gefüllt / Paradeiserosauce **VEGETARISCH,**

Empfehlung dazu: Rosé 2017, Wg. Scheucher, Labuttendorf

Das Steirerhendl vom Lugitsch aus Gniebing

Der gebratene Hendlspieß

Gartenkräutersauce / Mangalitzaspeck / Wildreis

Das Rind vom Seidler aus St. Stefan/Stainz

Die Rindsroulade in Rosmarinosauce

Gefüllt mit Wurzelgemüse / Erdäpfelpüree / Röstzwiebel

Und hinterher einmal...

Ein ofenfrischer Topfen-Marillenstrudel

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

Der Eisknödel „Erdbeere & Vanille“

Ein Schokoladenmousse mit Marillenkompott (im Glasl serviert)

Steirerstöckls Haustorte (nach Jahreszeit)

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!