



APERITIF

Prosecco Masottina Calmaggione extra dry	Treviso Venetien	6.50
Sekt Preiselbeer		6.90
Sekt Holunder		7.50
Schilcherfrizzante	Klug, Hochgrail, St.Stefan/Weststmk.	7.50
Good Feeling Botanical Drink ALKOHOLFREI	Gut Oggau, Burgenland	6.90

Vorspeisen

Kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten	6.90
Die Schilcher-Spargelcremesuppe	8.50
Geröstete Schwarzbrotwürfel	
Sulzerl vom Duroc Schwein	14.90
Zwiebel-Kernöl-Dressing / Steirerkren / Kernöl	
LAKTOSEFREI-GLUTENFREI	
Das Tatar vom weißen & grünen Spargel	16.90
LAKTOSEFREI-GLUTENFREI	
Der Frühsommer-Bauernsalat	9.90
Gemischte Blattsalate / Käferbohnen / Erdapferl / Paradeiser / Mangalitzaspeck	
LAKTOSEFREI-GLUTENFREI	
Das Spargelmousse (im Glas serviert)	16.90
Frühlingskräuter-Vinaigrette	

Wermut-Spritzer	7.90
Wermut Leithakalk Wine Estate Großhöflein	
Welschriesling- Holunder-Soda	
Hugo(Holler)-Spritzer	7.90
Welschriesling- Soda- Prosecco -Hollersaft-Minze	
Resi-Spritzer	7.90
Welschriesling- Soda- Prosecco -Preiselbeersirup -Minze	
Schilcher 2024 Wg. Klug Hochgrail 1/8 Gl.	4.20

Averna / Eis & Zitrone 7.90

Gin-Tonic 12.90
Gin Bootleggers Manufaktur, Wien
Fever-Tree Tonic Water Fl. 0.2l

Wermut-Tonic 9.50
Wermut Scheucher Labuttendorf
Fever-Tree Tonic Water Fl. 0.2l

Säfte/Wasser

Soda Himbeere 1/4	2.90
Jugendgetränk	
Bio-Holunderblütensaft 1/4	3.20
Wallner Grasschuh/Weststmk.	
Naturtrüber Apfelsaft aus Streuobst 1/4	3.50
Litzellachner Abetzdorf/Kematen	
Hausgemachter Preiselbeersaft 1/4	3.20

ALKOHOLFREI

Verjus apero Tement	6.90
Soda / Minze / Zitrone	
Mayer am Pfarrplatz ALKOHOLFREI	6.90
Gemischter Satz aus Riesling, Grünem Veltliner, Welschriesling und Weißburgundertrauben	
Rampensau IPA Alkoholfrei Brew Age	4.70
Good Feeling Botanical Drink	6.90
Fermentiertes Kräutergetränk	
Gut Oggau Burgenland	

Dafür sind wir bekannt

Schweinsbraten vom Duroc Schwein 22.90

Kümmelnatursaftl / Grammel-Sauerkraut / Schwarzbrot-Serviettenknödel

Der Schweinsbraten wird jeden Vormittag frisch eingebraten – Daher: Solange der tägliche Vorrat reicht.

Das Schweinefleisch liefert uns die Fleischerei Höllerschmid aus Walkersdorf

Gebackenes Kürbiskernschnitzerl vom Duroc Schwein 22.90

Petersilerdäpfel/ Gebratener Bonapfel & Preiselbeere

Das Schweinefleisch liefert uns die Fleischerei Höllerschmid aus Walkersdorf

Die Erdäpfel und Zwiebeln beziehen wir vom Bio-Bauernhof Familie Böhm aus dem Waldviertel

Ottakringer Wiener Original 0,2	3.60	Ottakringer BIO-Zwickl 0,3	4.30
Ottakringer Wiener Original 0,3	4.30	Ottakringer BIO-Zwickl 0,5	5.50
Ottakringer Wiener Original 0,5	5.50	Hefeweizen Schneider Weisse 0,5	5.70
		Hefeweizen Schneider Weisse alkoholfrei 0,5	5.20

Unsere Klassiker

Ein cremiges Spargelrisotto & Rucola VEGAN-LAKTOSEFREI-GLUTENFREI	22.90
Nikis Waldschweinreisfleisch Niki Laudas Lieblingsspeise	19.90
Das Gemüse-Cordon-bleu VEGETARISCH Kohlrabi / 12 M. gereifter Bergkäse Anton Sutterlüty Kürbiskernpanier / Petersilerdäpfel / Preiselbeerapfel	22.90
Das Butterschnitzel vom Wels Zitronenkräuterbutter / Erdäpfel-Gurkensalat Den Wels liefert uns das Gut Dornau aus Leobersdorf	26.90

Das Steirerhendl (Mittwoch bis Freitag)

Das ausgelöste Backhendl Erdäpfel-Gurkensalat	22.90
Beilagen: Preiselbeeren	2.50

Nachspeisen

Der Apfel-Rhabarberstrudel	7.90
Das Schokomousse (im Glasl serviert) Erdbeerragout GLUTENFREI	9.90
Der Ennstaler Bauernkrapfen Marillenmarmelade	5.90
Der Steirerstöckl-Eisknödel Erdbeer & Vanille	8.90
Der Mandelmilch-Reisauflauf Waldbeeren VEGAN-LAKTOSEFREI-GLUTENFREI	10.50
Original Affogato (Espresso & Vanilleeis)	7.40

SELEKTION WEICH- UND HARTKÄSE

Bio-Hofkäserei Deutschmann Anton Sutterlüty Arzberger Stollenkäse	18.00
Ein Glaserl Süßwein dazu: Beerenauslese Cuvee 2019 Kracher	8.90
LAPHROAIG Quarter Casks Islay Single Malt Scotch Whisky 4cl	14.00
Honig-Edelkastanienlikör 2cl Markus Klug Hochgrail Stmk.	5.90
Schilcherlikör 2cl Markus Klug Hochgrail Stmk.	5.90
Lärchenwipferl 2cl Brennerei, Reinischkogel	5.90

MISCELA D'ORO SINCE 1946 ORGANIC & FAIR TRADE COFFEE MESSINA ITALIEN

Kleiner Brauner / Mocca	4.10
Melange	4.60
Verlängerter braun/schwarz	4.60
Cappuccino mit Milchschaum	5.60
Großer Brauner / Mocca	5.80
Steirischer Häferlkafee mit Zimt und Schlagobers	6.50

SONNENTOR BIO TEE

Earl Grey Organic Black Tea	5.70
China's Finest Organic Bio Green Tea	5.70
Dew-fresh Organic Bio Herbal Tea	5.70
Peppermint Organic Bio Herbal Tea	5.70
Fruit Harmony Organic Bio Fruit Tea	5.70

Unsere Küchenphilosophie:

Wertschätzung, Respekt, Liebe zum Produkt - Qualität und frisch zubereitete Speisen.
Wir bitten Sie daher um Verständnis, dass unser küchentechnisches Handwerk Zeit benötigt.

Ab 17.30 Uhr: Gedeck pro Person 3.50

Wir weisen darauf hin, dass wir ab 9 Personen eine Gesamtrechnung legen.