

Vorher esse ich ...

Die Rindsuppe mit einer Einlage zum Auswählen

Kräuterfrittaten / Lungenstrudel

Die steirische Kürbiscremesuppe & Kernöl NEU

Geröstete Kürbiskerne / Kernöl

Das Sulzerl vom Duroc Schwein

Zwiebel -Kernöldressing / Steirerkren

Das Schwammerlmousse IM GLASL SERVIERT NEU

Rote Rüben / Getoastetes Bauernschwarzbrot

Der frühherbstliche Bauernsalat

Gemischte Blattsalate / Käferbohnen / Lauwarme Erdapferl / Mangalitzaspeck

Der Vogerlsalat

Erdäpfel / Gekochtes Eierl

Der Rahmgurkensalat

Der steirische Erdäpfelsalat

Der Erdäpfel - Gurkensalat mit Kernöl

Unsere Salate werden ausschließlich mit steirischem Kernöl und hausgemachtem steirischem Apfelmostessig

Dafür sind wir bekannt ...

Der Reinischkogler Schweinsbraten vom Duroc Schwein

Kümmelnatursaftl / Grammel-Sauerkraut / Schwarzbrot-Serviettenknödel

!Der Schweinsbraten wird jeden Vormittag frisch eingebraten – Daher: Solange der tägliche Vorrat
Ein cremiges naturtrübes Ottakringer Bio-Zwickl schmeckt großartig dazu!

Das gebackene steirische Kürbiskernschnitzerl vom Duroc Schwein

Petersilerdapferl / Gebratener Bonapfel & Preiselbeeren

Das Butterschnitzerl vom Zander

Erdäpfel-Vogerlsalat

Den Zander liefert uns die Familie Bernegger aus Breitenau

Klassiker und Saisonales...

Das Kürbis-Cordon bleu VEGETARISCH NEU

Muskatkürbis / Jumi Bergkäse / Petersilerdäpfel / Kürbiskernpanier

Das Schilcher-Kalbsrahmbeuscherl NEU

Serviettenknödel / Sauerrahm

Die Kainachtaler Hascheeknödel NEU

Duroc Schwein / Braunschweiger / Mangalitzaspeck /
Lauwarmer Speckkrautsalat / Frischer Steirerkren

Die Kürbistascherl VEGETARISCH NEU

Muskatkürbis / Schafskäse / Grana / Salziges Kürbiskernkrokant

Und hinterher einmal ...

Das Parfait "Zwetschke – Zimt - Joghurt " NEU

Der ofenfrische Topfen - Zwetschkenstrudel NEU

Die Schneenockerl & Vanillesauce DER KLASSIKER LAKTOSEFREI NEU

Das Schokoladenmousse & Hausgemachter Zwetschkenröster GLUTENFREI

Eine Auswahl von Weich- und Hartkäse

Weichkäse: Bio-Hofkäserei Deutschmann / Hartkäse: Jumi Käse
Ein Glaserl Süßwein dazu: Beerenauslese 2015 vom Wg. Esterhazy

Unsere Küchenphilosophie:

Wertschätzung, Respekt, Liebe zum Produkt, Qualität und frische Zubereitung.

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

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.