



Traditioneller Heringschmaus

Aschermittwoch, 02. März 2022

Der Heringsalat

Klassische Art

Der Heringsalat

Rote Rüben / Steirerkren

Das Sulzerl vom heimischen Fisch

Steirerkren

Das Reinischkogler Räucherforellenmousse IM GLASL SERVIERT

Steirer-Oberskren / Getoastetes Bauernschwarzbrot

Das Fischeszegediner

Salzerdäpfel

Das Butterschnitzerl vom Zander

Zitronen-Kräuterbutter / Erdäpfel-Gurkensalat

Familie Bernegger Breitenau

Der gebackene Karpfen

Petersilerdäpfel / Sauce tartare

Gut Dornau Preding Weststeiermark

Gebratenes Filet von der heimischen Bergbachforelle

Rahmgurken / Erdäpfelpüree



Die kräftige Rindsuppe mit Gemüsestreifen

Kräuterfrittaten ODER Leberknödel

Die rote Rübencremesuppe

Steirerkrennockerl

Das Sulzerl vom Duroc Schwein

Zwiebel -Kernöldressing / Steirerkren / Kernöl

Das Reinischkogler Räucherforellenmousse IM GLASL SERVIER

Steirer-Oberskren / Getoastetes Bauernschwarzbrot

Das rote Rüben Carpaccio

Ruccola / Steirerkren

Der Bauernsalat

Gemischte Blattsalate / Käferbohnen / Erdäpfel / Mangalitzaspeck

Der steirische Rahmgurkensalat

Der steirische Erdäpfelsalat

Der Erdäpfel - Gurkensalat mit Kernöl

Unsere Salate werden ausschließlich mit steirischem Kernöl und hausgemachtem steirischem Apfelmostessig abgemacht.

Der Reinischkogler Schweinsbraten vom Duroc Schwein

Kümmelnatursaftl / Grammel-Sauerkraut / Schwarzbrot-Serviettenknödel

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

Ein cremiges naturtrübes Ottakringer Rotes Bio-Zwickl schmeckt großartig dazu! 3,90 / 4,90

Das gebackene steirische Kürbiskernschnitzerl vom Duroc Schwein

Petersilerdapferl / Gebratener Bonapfel & Preiselbeeren

Das Erdäpfelgulasch & Braunschweiger

Das vegetarische Kürbiskernschnitzerl

Selleriescheiben / Arzberger Stollenkäse / Petersilerdäpfel / Kürbiskernpanier

Das vegane Curry

Heimisches Gemüse / Kichererbsen

Das Butterschnitzerl vom Zander

Zitronen-Kräuterbutter / Erdäpfel-Gurkensalat

Den Zander liefert uns die Familie Bernegger aus Breitenau



Die Selchfleischknödel

Grammelsauerkraut

Die Blunzenknödel

Stainzer Schilcherweinkraut

Die Geflügelhascheeknödel

Blaukraut / Bonapfel / Preiselbeeren

Die Spinat-Schafskäseknödel VEGETARISCH

Paradeiserragout

Die Schwammerl-Sterzknödel VEGETARISCH

Rahmsauce mit Champignons & Kräuterseitlingen

Ein Schokoladenmousse IM GLASL SERVIERT NEU

Sauerkirschen

Das steirische Kürbiskernparfait

Waldbeerenragout

Die Nougatknödel

Hausgemachtes Apfelmus

Die Mohnknödel

Schwarzer Hollerröster

Die Topfenknödel

Hausgemachter Zwetschkenröster

Alle Knödel werden mit Butterbrösel serviert

Eine Auswahl von Weich- und Hartkäse

Bio-Hofkäserei Deutschmann / Jumi Käse / Arzberger Stollenkäse

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.