



APERITIF

Preiselbeersekt

Sekt mit steirischem Holunderblütensaft

Sekt mit steirischem Melissensaft

Schilcherfrizzante

Muskatellerfrizzante

Klug, Hochgrail, St.Stefan/Weststmk.

Klug, Hochgrail, St.Stefan/Weststmk.

Vorspeisen

Die Rindsuppe mit Kräuterfrittaten

Die Rindsuppe mit Leberknödel

Die Paradeiserkalttschale

Das Sulzerl vom Duroc Schwein

Zwiebel-Kernöldressing / Steirerkren / Kernöl

Der Steirersalat VEGAN

Grüne Blattsalate / Käferbohnen / Radieschen

EIN ERFRISCHENDER WILDWIESEN APERITIF

Wildwiesenpritzer vom Ziegler

Apfelblüten-Stachelbeere-Wildkirsche-Ringelblumen,
kredentz mit Zitrone- und frischen Gartenkräutern

Salate

Der Sommerliche Bauernsalat

Gemischte Blattsalate / Käferbohnen / Erdäpfel / Paradeiser / Mangalitzaspeck

Der Rahmgurkensalat

Der Erdäpfelsalat

Der Erdäpfel - Gurkensalat

Unsere Salate werden ausschließlich mit steirischem Kernöl und hausgemachtem steirischen Apfelmöstessig abgemacht.

Dafür sind wir bekannt

Der Reinschkogler Schweinsbraten vom Duroc Schwein

Kümmelnatursaftl / Grammel-Sauerkraut / Schwarzbrot-Serviettenknödel

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

Das gebackene steirische Kürbiskernschnitzerl vom Duroc Schwein

Petersilerdapferl / Gebratener Bonapfel & Preiselbeeren

Das Butterschnitzerl vom Zander

Zitronen-Bärlauchbutter / Erdäpfel-Gurkensalat

Den Zander liefert uns die Familie Bernegger aus Breitenau

Ottakringer Wiener Original 0,2l

Ottakringer Wiener Original 0,3l

Ottakringer Wiener Original 0,5l

Ottakringer BIO-Zwickl 0,3l

Ottakringer BIO-Zwickl 0,5l

Hefeweizen Schneider Weisse 0,5l

Hefeweizen Schneider Weisse alkoholfrei 0,5l

Unsere Klassiker

Die überbackenen Schinkenfleckerl
Gartenkräutersauce / Grüner Salat

Das Gemüse-Kürbiskernschnitzlerl VEGETARISCH
Kohlrabi / Arzberger Stollenkäse /
Kürbiskernpanier / Petersilerdäpfel

Das Reisfleisch vom Duroc Schwein & Grana

Der faschierte Waldschweinbraten
Naturaftl / Eräpfelpüree / Röstzwiebel

Der gefüllte Paprika
Salzerdäpfel / Grobe Paradeiser
ODER

Der gefüllte Paprika VEGAN LAKTOSEFREI
Rollgerstl / Gemüse / Pinienkerne / Grobe Paradeiser

INNEREIEN

Das Carpaccio von der Rinderzunge
Steirerkrensauce

Das Kalbsrahmbeuscherl
Serviettenknödel, nach steirischem Rezept

SPEISENBEGLEITER ALKOHOLFREI

Gelber Muskateller PLEIN 2020 Gross
Verjus / Soda / Minze / Zitrone Scheucher
Ottakringer Alkoholfrei 0,3l

SOMMERLICHE ERFRISCHUNGEN

RoséSpritzer Roséwein Soda Melissensirup Frische Minze
HollerSpritzer Weisswein Soda Prosecco Hollersirup Frische Minze
ResiSpritzer Weisswein Soda Prosecco Preiselbeersirup Frische Minze

Nachspeisen

Ein Marillen Tiramisu

Ein Schokoladenmousse & Himbeeren GLUTENFREI

Die Marillenkügelchen & Butterbrösel (ca. 15min)

Steirerstückl Eiskügelchen "Vanille & Marille"

Selektion Weich- und Hartkäse
Bio-Hofkäserei Deutschmann
Arzberger Stollenkäse

Ein Glaserl Süßwein dazu
Beerenauslese 2015 Wg. Esterhazy

MISCELA D´ORO SINCE 1946 ORGANIC & FAIR
TRADE COFFEE MESSINA ITALIEN
Melange
Cappucino
Kleiner Brauner / Mocca
Großer Brauner / Mocca
Steirischer Häferlkaffee mit Zimt und Schlagobers
SONNENTOR BIO TEE
Grün / Kräuter / Früchte / Earl Grey / Pfefferminze

BioHolerblütensaft
Wallner Grasschuh/Weststmk.

BioMelissensaft
Schiebl Marhof/Weststmk.

Naturtrüber Apfelsaft aus Streuobst
Litzellachner Abetzdorf/Kematen

Hausgemachter Preiselbeersaft

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.