



APERITIF

PreiselbeerSekt
HolunderSekt
Schilcherfrizzante
Muskatellerfrizzante

Klug, Hochgrail, St.Stefan/Weststmk.
Klug, Hochgrail, St.Stefan/Weststmk.

Vorspeisen

Die Rindsuppe mit Kräuterfrittaten

Die Zwiebelsuppe & Kaspreßknödel

Eine steirische Kürbiscremesuppe & Kernöl

Das Sulzerl vom Duroc Schwein
Zwiebel-Kernöldressing / Steirerkren / Kernöl

Der Steirersalat VEGAN
Grüne Blattsalate / Käferbohnen / Radieschen

Das Mousse von der Räucherforelle (im Glas serviert)
Steirer-Oberskren & getoastetes Bauernbrot

BioHolunderblütensaft
Wallner Grasschuh/Weststmk.

Naturtrüber Apfelsaft aus Streuobst
Litzellachner Abetzdorf/Kematen

Hausgemachter Preiselbeersaft

Wildwiesenspritzer vom Ziegler
Apfelblüten-Stachelbeere-Wildkirsche-Ringelblume
Zitrone und Rosmarin

Salate

Der frühherbstliche Bauernsalat
Gemischte Blattsalate / Erdäpfel / Paradeiser / Käferbohnen / Mangalitzaspeck

Der Rahmgurkensalat

Der Erdäpfelsalat

Der Erdäpfel - Gurkensalat

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

Dafür sind wir bekannt

Der Reinischkogler 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

Die Bachforelle im Ganzen
Zitronen-Knoblauchbutter / Petersilerdäpfel
Die Forellen 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

Das steirische Erdäpfelgulasch
Stainzer Braunschweiger

Die überbackenen Schinkenfleckerl
Gartenkräutersauce / Grüner Salat

Das Reisfleisch vom Duroc Schwein & Grana

Der faschierte Waldschweinbraten
Natursaftl / Eräpfelpüree / Röstzwiebel

Das Gemüse-Kürbisschnitzerl VEGETARISCH
Steirischer Ölkürbis/ Arzberger Stollenkäse
Kürbiskernpanier / Petersilerdäpfel

Ein Muskatkürbis-Paradeiser Bulgur VEGAN LAKTOSEFREI 16.90
Hartweizen / Steirischer Muskatkürbis / Paradeiser / Frische Kräuter

INNEREIEN

Die geröstete Kalbsleber
Erdäpfelpüree/Natursaftl

SPEISENBEGLEITER ALKOHOLFREI

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

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

Nachspeisen

Ein ofenfrischer Topfen-Zwetschkenstrudel

Ein Schokoladenmousse & Zwetschkenröster GLUTENFREI

Die Schneenockerl & Kanarienmilch (Dünne Vanillesauce)

Die Zwetschkenknödel & Butterbrösel (ca. 15min)

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

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.