

Vorspeisen

Happen: Beef Tartar mit Avocado und Toast	6,80
Hühnerleberparfait mit Uhudlergelee und Safranbrioche	5,80
Hausgemachter Wildschweinleberkäse mit Kraut	5,80
Kalbshirn geröstet mit Ei oder gebacken/ Petersilerdäpfel	9,80
Hausgemachter Gabelbissen mit Räucherforelle und Ei	6,80
Glacierte Gansleber mit Apfel und Püree	9,80
Steirischer Backhendlsalat mit Käferbohnen und Kernöl	9,80
Knusprige Gansrolle mit Rotkraut	9,80
Gebratene Blunzenradeln mit roten Rüben und Kren	9,80
Rindssuppe mit zweierlei Einlagen	4,80
Muskatkürbiscremesuppe mit Kernen und Kernöl	4,80
Gansrahmsuppe mit Bröselknödel	3,80 / 4,80

Hauptspeisen

Karfiol mit Butterbrösel und Ei oder gebacken/ Petersilerdäpfel	12,80
Muskatkürbis-Risotto mit Schafskäse	12,80
Ganslbruckfleisch mit Erdäpfelnockerl	13,80
Specklinsen mit Serviettenknödel	12,80
Wienerschnitzel vom Schwein mit Erdäpfel-Vogerlsalat	12,80
Ochsenwadlgulasch mit Tarhonya	15,80
Geröstete Kalbsleber im Zwiebelsaftl mit Erdäpfelpüree	17,80
Geschmorte Rindswangerl mit Butternudeln und Kohlsprossen	16,80

Nachspeisen

Kokos – Griesflammerie mit Ananaskompott	5,80
Zartbitter-Schokomousse mit Holler	6,80
Bisquiteroulade gefüllt mit Marillenmarmelade und Schlagrahm	4,80
Topfenknödel mit Zwetschenröster	7,80
Bergkäse von Udo Jäger	7,80

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Druckfehler und Änderungen vorbehalten.