

UNSERE SAISONALEN SPEZIALITÄTEN

Vorspeisen

Beef Tartare mit Wachtelspiegelei (A,C,F,G,L,M) <i>Beef tartare with a fried quail egg</i>	15,00
Bärlauchpuffer mit Ziegenkäsecreme und Räucherlachs (C,D,G,H) <i>Wild garlic-potato patty with goat cheese cream and smoked salmon</i>	13,50

Suppen

Velouté vom Bärlauch mit Buttercroutons (A,G,H,L,M) (mit gegrillter Jakobsmuschel gegen Aufpreis von 4,-^(D)) <i>Velouté from wild garlic with butter croutons (with grilled scallop-add. charge 4,-^(D))</i>	6,50
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Beilagen

Salat, gemischt nach Saison (A,F,L,M) <i>Seasonal mixed salad, salade composée, insalata mista, ensalada mixta</i>	3,80
Braterdäpfel (G) <i>Fried potatoes, pommes de terre rissolées, patate al forno, patatas salteadas</i>	3,80
Erdäpfelkroketten (A,G) <i>Potato croquettes, croquettes de pommes de terre, crocchette di patate, croquetas de patata</i>	3,80
Reis (G) <i>Rice, riz, riso, arroz</i>	3,80
Sauerkraut (A,F,L,O) <i>Sauerkraut, choucroute, crauti, chucrut</i>	3,80
Semmelknödel (A,C,G) <i>Bread dumpling, quenelle de pain blanc, canederli, albóndiga de pan</i>	3,80
Portion Steirischer Kren g.g.A.^(O), Preiselbeeren oder Kürbiskernöl <i>A serving of Styrian horseradish or partridgeberries or pumpkin seed oil</i>	1,60
Portion Senf oder Ketchup <i>A serving of mustard or Ketchup</i>	1,00

STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL (ZUM MITNEHMEN)

Original Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. von der Ölmühle Esterer <i>Original Styrian pumpkin seed oil PDO from the oil mill Esterer (0,5 l bottle as take away)</i>	0,5 l	14,90
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-------



UNSERE SAISONALEN SPEZIALITÄTEN

Hauptspeisen

Alt-Wiener Backbeiried vom österreichischen Jungrind mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Kernölsalat (A,C,G,L,M,O) <i>Old-Vienna style baked rump steak with partridgeberries and potato salad with Styrian pumpkin seed oil</i>	21,00
Geschmorte Perlhuhnbrust auf Ratatouillegemüse und Thymianbraterdäpfel (F,G,L,M,O) <i>Braised guineaowl breast on ratatouille vegetables and roasted thyme potatoes</i>	15,50
Forellenfilet aus den Kalkalpen gebraten auf Paprikacouscous mit Rieslingsauce (A,D,F,G,L,M,O) <i>Trout fillet from the Austrian limestone Alps on pepper-couscous with Riesling wine sauce</i>	22,00
Osterschinken vom G'selchten auf Erdäpfelpüree mit Rotweinjus und frischem Kren (A,G,L,M) <i>Smoked ham on potato puree with red wine sauce and fresh horseradish</i>	14,00
Pfeffersteak vom österreichischen Almrind mit Erdäpfelgratin und Mandelbrokkoli (A,C,F,G,H,L,M,O) <i>Pepper steak from Austrian beef with potato gratin and almond broccoli</i>	33,00

Vegetarische und vegane Hauptspeisen

Gefüllte Zucchini mit Soja-Tofu Bolognese, Salzerdäpfel und würziger Paradeissauce (F,L,M,P) <i>(vegan)</i> <i>Stuffed zucchini with soja-tofu bolognese, salt potatoes and spicy tomato sauce</i>	16,00
Bärlauchrisotto mit gebackenem Babymozzarella (A,C,F,G,L,M) <i>Wild garlic risotto with fried baby mozzarella</i>	16,00

Nachspeise

Schokoladenwalzer von Parfait und Mousse in Begleitung von Beerenfrizzante-Gelee und Minzespumas (C,G,H,O) <i>Chocolate valse of parfait and mousse with berry frizzante jelly and mint espumas</i>	10,00
Warmes Topfensoufflé mit Vanillecreme und Cointreau-Orangenfilets (A,C,G,H,O) <i>Hot curd cheese soufflé with vanilla cream and Cointreau orange fillets</i>	9,00

Käse

Österreichische Käsevariation mit Chutney, Nüssen, Oliven und Trauben (G,H,M,O) <i>A selection of Austrian cheese with chutney, nuts, olives and grapes</i>	klein 9,00	groß 14,50
	<i>small</i>	<i>big</i>

