



Aperitif ^(o):

Steirerlander (Haus Sekt)

serviert mit Holunderblütensaft oder Pfirsichnektar

Glas **Steirerlander**

Glas **Muskateller Sekt**

Glas **Muskateller**

Hausgemachter **Wermut**

Vorspeisen:



Flusskrebse mit Cocktailcreme und Rucola (E,B, G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder



Karamellierter **Ziegenkäse** mit herbstlichen Früchten (H,E, G,O)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Riesling

Fragen Sie nach unserem aktuellen Salatangebot:

Gemischte Salatschüssel mit Kernölmarinade

Suppen:



Klare **Kraftsuppe** mit Tageseinlage
entweder Lebernockerl, Frittaten oder Eidotter (A,C,G,L)



Kastanien-Kokossuppe



Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel (B,A,G, L,H)

Hauptgerichte:



Wildragout mit Knödel, und Preiselbeeren (A, C, G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Grauburgunder



Lammkrone mit Bohnengemüse und Rosmarinerdäpfel

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder



½ Steirisches Backhendl, ohne Haut serviert
zusätzliches Gedeck zum ½ Backhendl (A, C, G)

Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller



Sulmtaler Hühnerbrüstl mit Joghurtsauce, Erbsenreis, Mandeln, Gemüse (A, C, G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon,



Wienerschnitzel vom Schwein, ohne Beilage (A, C, G)

Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller



Steirisches Misthäuferl, Schwammerlsauce, Polenta, Sauerrahm und
geschnetzeltes Hühnerfilet (L, G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Zweigelt

Desserts:

Vanilleeis mit Kernöl (G, C)

Sachertorte mit Rum und Schlag (A, C, G, O)

Strudel der Saison mit Vanilleeis

Sorbet mit und ohne Alkohol(O)

Topfenpalatschinken mit Beeren gefüllt, überbacken (A, C, G)

Lebkuchen Parfait (C, G)

Küche: 11.30 bis 20.30 Uhr

Sonntags 11.30 bis 15 Uhr

Sonntag ab 16 Uhr geschlossen.

Montag und Dienstag Ruhetag

Sperrstunde 23 Uhr

Wir bitten höflichst um eine Gesamtrechnung pro Tisch.

Betriebssperre von 2. Dezember 2024 bis einschließlich 20. März 2025



2024

Menü

Gaumenkratzerl



Karamellisierter **Ziegenkäse** mit herbstlichen Früchten (O,G)



Kastanien - Kokossuppe



Nudeln mit Trüffeln aus Istrien

(C,G)



Flugenten Brust mit Orangencreme, gebackene Erdäpfelbällchen
fein garniert. (A,C,G)



Lebkuchen Parfait (O, G)

3-Gang-Menü

6-Gang-Menü

Wählen Sie aus diesem Menü
mit Weinbegleitung:
mit Fruchtsaftbegleitung:
6 Gang Menübestellung bis 19.30 Uhr



1968

Vegetarisches – Veganes

Menü



Kastanien – Kokossuppe (A)



Linsen- Apfel- Ravioli mit glasierten Früchten und Veganem Käse



Sorbet

3-Gang-Menü