

Speisekarte

VORSPEISEN

Beef Tartar

GETOASTETEM SCHWARZBROT / KAPERN / KRESSE

Tomatenvielfalt

KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE ODER BURRATA / PINIENKERNE.

Gemischter Salat

KÜRBISKERNÖL

Suppen

Kräftige Rindssuppe

WAHLWEISE MIT: LEBERKNÖDEL / FRITTATEN

Brennnesselsuppe

SCHWARZBORTWÜRFELN, / BRENNNESSEL / SCHNITTLAUCHÖL

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel

PETERSILERDÄPFELN ODER POMMES / HAUSGEMACHTER PREISELBEERMARMELADE

Wildragout vom Gasner Wild

SEMMEKNÖDEL / EINGELEGTEN MAIWIPFERL / SCHWARZBEEREN

Grillteller

ROSA GEBRATENEM STÜCK VOM RIND UND SCHWEIN / HÜHNERBRUST / GRILLGEMÜSE

SMASHED POTATOES / PFEFFERRAHMSAUCE

Gebratene Forelle aus der hauseigenen Fischzucht

GURKEN- APFEL-RISOTTO / BEURRE BLANC

Rosa gebratenes Rinder- Beiried

TRÜFFEL- GNOCCHI / SPECKBOHNEN / JUS



VEGETARISCH UND VEGAN

Vegi-Burger

BIRNEN-CHUTNEY / ROTEN RÜBEN / RUCOLA / GEMÜSEPOMMES

Erdäpfel- Almkräuterstrudel

KRÄUTERRAHM / RADIESCHEN (20 MINUTEN WARTEZEIT)

Nachspeisen

-Hausgemachte Mehlspeise

Tagesstrudel

Mohnnudeln

GRAUMOHN-EIS / GERÖSTETEM MOHN

Holunder-Parfait

MARINIERTEN ERDBEEREN / HIPPE

Täglich wechselndes Abendmenü!

IN UNSERER KÜCHE LEGEN WIR BESONDEREN WERT AUF REGIONALE UND SAISONALE ZUTATEN. WIR ARBEITEN ENG MIT HEIMISCHEN PRODUZENTEN ZUSAMMEN, UM EUCH STETS FRISCHE, HOCHWERTIGE UND NACHHALTIGE SPEZIALITÄTEN BIETEN ZU KÖNNEN. SO SCHMECKT DIE STEIERMARK – AUTHENTISCH, NATÜRLICH UND MIT VIEL LIEBE ZUBEREITET.

