

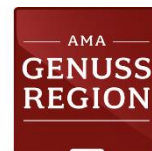
Wir kochen sehr gerne für Sie!

Mittwoch, Freitag & Samstag: von 11 bis 16 und 17:30 bis 20 Uhr

Donnerstag von 11 bis 16 Uhr

Sonn- und Feiertag: von 11 bis 17 Uhr

Montag und Dienstag ist Ruhetag



Vorspeisen

Carpaccio vom steirischen Almochsen
mariniert mit Olivenöl & Balsamico dazu Toast (*A,O) 11,90

Feines Rieslingbeuschel vom Kalb
mit gebratener Knödelscheibe (*A,C,G,O) 11,50

Schafkäse in der Sesamkruste gebraten (*A,C,H,G)
auf buntem Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl & Hirschbirnessig
als Vorspeise 9,50 als Hauptgericht 13,90

Weinempfehlung zu 1/8 l Glas (*O)

2020 Grüner Veltliner „Krems“
Toni Zöhner aus Krems 3,90

2020 Weißburgunder Vulkanland DAC
Weingut Frauwallner aus Straden 3,90



2019 Sauvignon blanc „Sommelier Edition“
Weingut Elsneegg aus Gamlitz 4,90

Suppen

Pöllauerberger Mostsupp'n mit Hirschbirnknödel
.... aus der Genussregion Pöllauer Hirschbirne (*A,C,G,O,L) 5,90

Steirische Kürbiscremesuppe (*A,C,G,O,L) 5,90

Frittaten- oder Leberknödelsuppe (*A,G,C,L) 4,30

Am Abend obligatorisch Gedeck Euro 2,60

Alle Preise in Euro inkl. MWSt - (*A-R = Kennzeichnung Allergene siehe letzte Seite)



Die grüne Ecke

"Steirer-Strukli" Strudelteigtascherl
 mit Schafkäse-Käferbohnenfülle auf grüner Fisolencreme (*A,C,G,H)
 als Vorspeise 9,50 als Hauptgericht 13,90
dazu 1/8l 2017 Burgundercuvée (Morillon-Pinot blanc)
Weingut Allmer aus Pöllauberg 4,20

Knusprige Erdäpfel-Kräuterlaibchen
 auf buntem Blattsalat mit Haus-Kräuterdressing (*O,M,L)
 als Vorspeise 8,90 als Hauptgericht 12,90

Die Spezialität aus der Oststeiermark...

Knusprig gebratene Erdäpfelwurst nach Oma's Rezept,
 dazu Sauerkraut 11,90
 (*L, nicht vegetarisch)

Knackig frische Salate

Gemischte Salatschüssel der Saison (*) 5,30
 ...mit Haus-Kräuterdressing (*O,L) ...mit Olivenöl & Balsamico (*O)
 ...mit steirischen Kürbiskernöl g.g.A. & Balsamico (*O)

Für unsere kleinen Gäste...

Kleines Schweinsschnitzel gebacken (*A,G,C)
 Pommes frites und Ketchup 7,90

Kinder-Spaghetti mit Sauce bolognese (*A,G,C) 6,90

Am Abend obligatorisch Gedeck Euro 2,60

Alle Preise in Euro inkl. MWSt - (*A-R = Kennzeichnung Allergene siehe letzte Seite)



Wildgerichte

Bandnudeln mit würzigem Wild-Sugo und geriebenem Asmonte-Käse
 (*A,C,H,G) als Vorspeise 9,80 als Hauptgericht 14,90

Wildschweinbraten vom Überläufer im Hirschbirn-Saft'l
 dazu Erdäpfel-Kürbisstrudel und Kohlsprossen (*A,C,L,M) 18,90
... ein Glas 0,33 l Pale Ale Columbus – Stiegl Brauerei € 3,90

„Wilderer Teller“ Ragout vom Hirschkalb in feiner Rotweinsauce
 mit Kräuterspätzle und Preiselbeerbirne (*A,C,G,L) 18,90
... dazu eine Portion Rotkraut 2,90

Gegrillte Gustoschnitte vom Hirsch in feiner Wacholderrahmsauce
 dazu Schupfnudeln mit Nüssen, Rotkraut und Birne (*A,C,G,L) 26,90
*...dazu ein 1/8l Glas 2019 Cuvée Just Leithakalk rot (Zweigelt-Merlot)
 Großhöflein - Burgenland 4,90*

Weinempfehlungen glasweise zu 1/8 l

2020 Grauburgunder Weingut Elsnegg – Gamlitz - Südsteiermark	5,50
2017 Blaufränkisch Tradition Oscar Szemes – Mittelburgenland	5,50
2013 Shiraz vom Schloss Weingut Thaller – Oststeiermark	7,50



Am Abend obligatorisch Gedeck Euro 2,60

Alle Preise in Euro inkl. MWSt - (*A-R = Kennzeichnung Allergene siehe letzte Seite)

Fischgerichte

Gebratene Forelle „Müllerin“ vom Kulmer (*entgrätet*)
dazu Petersilerdäpfel (*A,C,D) 18,90

Zanderfilet in der Erdäpfelkruste gebraten
mit Balsamico-Berglinsen (*A,D,O) 21,50

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel gebacken mit Petersilerdäpfel (*...auf Wunsch mit Reis*)
vom AMA-Schweinskarree 12,90 oder vom Steirer-Huhn 13,90
(*A,C,D)

Geschmorte Rinderwangerl in feiner Rotweinsauce
mit glacierten Karotten und Erdäpfel-Selleriepüree 17,80

Filetsteak vom steirischen Rind
mit knusprigen Braterdäpfel (*A,O,G,L) 250 g 37,50 ... oder 180 g 26,90
...dazu wählen Sie ihre Beilagen
knackiges Röstgemüse 3,50 | Sauce bernaise oder Portweinsauce 3,00

Weinempfehlungen zu 1/8 l Glas (*o)

2020 Riesling Federspiel Achleiten
Weingut Jäger - Weissenkirchen- Wachau 4,90

2018 Cabernet Sauvignon Ried Neuberg
Winzerhof Kiss – Jois- Burgenland 7,50

2015 Amarone della Valpolicella Classico DOCG
Le Quare - Gamba - Verona 9,80

