

Als Aperitif empfehlen wir:

1 Glas Schilchersekt, WG Kump (nach Methode Champagnoise hergestellt)	4,90
1 Glas Muskatellersekt, Repolusk	4,90
1 Glas Cremant de Loire, Weingut Bouvet	5,20
1 Glas Champagner Perrier Jouet Brut	12,50
1 Glas Gösser Zwickl	3,50
1 Gösser Naturgold (alkoholfrei) 0,3 l	3,30



Unsere Wochenempfehlung

Gebratener Karpfen mit Petersilienkartoffeln (D,G)	16,80
Gebackener Karpfen mit Mayonaissekartoffeln (A,C,D,G,M,O)	16,80

Eine Auflistung der verschiedenen Allergene
finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

Vorspeisen



Käse vom Schöckl-Schaf mit Rucola und Pesto (G,O)		9,80
Terrine vom Steirerhuhn mit Kürbis Chutney und Toastbrot (A,C,G,O)		8,50
Vulcano Schinken mit Rucola und Parmesanspänen (G,O)		9,80
Räucherlachs mit Dillsenf und Steirerkren-Frischkäsenockerl (D,G,M,O)		10,80
Gemischter Vorspeisenteller Vulcano Schinken, Räucherlachs, Schafskäse, Carpaccio vom Rinderfilet und Hendlterrine (D,G,M,O)		11,80
Carpaccio vom Almo mit Rucola und Parmesan (G,L,M,O)		12,80
Geräucherte Weizklammforelle mit Toast und Oberskren (A,C,D,G,O)		9,50
Beefsteak Tartar vom Jungstier	als Vorspeise	17,50
	als Hauptspeise	24,50
Steirische Salatschüssel Vogersalat, Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl, Ei und gebratene Speckstreifen (C,O)		8,50
Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.		
Genussregion Südoststeirische Käferbohne		

Suppen

Leberknödelsuppe (A,C,G,L)	3,50
Frittatensuppe (A,C,G,L)	3,50
Fleischstrudelsuppe (A,C,G,L)	3,50
Pilzcrèmesuppe (C,G,O)	4,50
Pilzcrèmesuppe mit Heidensterz (A,C,G,O)	5,80

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Seesaiblingsfilet auf Jungzwiebel-Erdäpfelgröstel (D,G)	18,50
Ausgelöste Scampi in Kräuterolivenöl gebraten mit Basmatireis (B,G,L,O)	22,50
Zanderfilet gebraten auf Paprika-Zwiebelragout und Petersilienkartoffeln (D,G,O)	18,50





Herbstliches

Flugentenbrust in Madeirasauce mit Kartoffellaibchen und Rotkraut (A,C,G,O)	20,50
Rehmedaillons in Wacholderrahmsauce mit Serviettenknödel und Preiselbeeren (A,C,G,O)	21,90
Hirschrücken im Ganzen gebraten mit Wacholderrahmsauce, Kohlsprossen mit Speck und Schupfnudeln (A,C,G,O)	24,80
Hirschragout mit Butterspätzle und Preiselbeeren (A,C,G,O)	17,50
Gebratenes Hühnerbrüstchen mit Tagliatelle dazu Kürbisstreifen in Rahmsauce (A,C,G,O)	16,80
Schweinsmedaillons auf Speck-Dörrpflaumensauce mit Mandelbällchen und glacierten Karotten (A,C,G,M,O)	17,50
Filetsteak vom steirischen Almochsen in Pfeffersauce mit Speckbohnen und Kroketten (A,C,G,M,O)	30,50



Traditionelles



Kalbswienerschnitzel mit gemischtem Salat (A, C, E, G, M, N)	18,80
Kalbsnatureschnitzel mit Reis (A,G)	18,80
Herrengulasch (A,C,O)	11,50
½ Steirisches Backhuhn (A,C) mit Haut	10,70
ohne Haut	11,20
Firma Steirerhuhn, Feldbach	
Zwiebelrostbraten von der Almochsenbeiried mit Bratkartoffeln (O)	17,50
Gekochter Tafelspitz mit Petersilienkartoffeln, Wurzelgemüse und Apfelkren (G,L)	19,80
Cordon bleu vom Schwein dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat (A,C,E,G,L,M,N)	13,50
Gedeck (A, G) (Jourgebäck und pikanter Aufstrich)	2,80

Für den fleischlosen Genuss

Spinatspätzle mit Käse und Rahm dazu ein grüner Salat (A,C,G,L,M,O)	11,20
Teigtascherl mit Kürbis auf Kürbisragout dazu ein grüner Salat (A,C,G,L,M,O)	13,80
Falafelbällchen (Kichererbsen), vegan mit Sesamsauce und Blattsalat (A,N,M,L,O)	13,80

Für den kleinen Hunger

Kleines Kalbs-Naturschnitzel mit Brokkoli und Kartoffeln (A,G)	12,80
Kleines Kalbs-Wienerschnitzel mit Reis (A,C,E,G)	12,80
Gebackenes Kinder-Wienerschnitzel von Schwein <i>oder</i> Pute mit Pommes frites (A,C,E,G)	10,50

Knackig frische Salate

Grazer Krauthauptelsalat	4,20
Genussregion Grazer Krauthäuptel	
Käferbohnenalat	4,20
Genussregion Südoststeirische Käferbohne	
Gemischter Salat	4,20
Vogerlsalat	4,80
Rucola, Radicchio, Chicorée oder Endiviensalat	4,20
Gurkensalat, Tomatensalat oder Erdäpfelsalat	4,20
mit Sauce Vinaigrette (E,F,G,L,M)	
mit Joghurtdressing (G)	



**Unser Kernöl stammt aus kontrolliertem Anbau aus der
Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.**

Unsere Weinempfehlung

aus der 0,7 Flasche pro 1/8l Glas



2015 Wachauer Riesling Federspiel Weingut Wachau	4,80
2016 Sauvignon Blanc Domäne Müller, Groß St. Florian	4,80
2016 Weißburgunder Weingut Potzinger, Ratsch	4,50
2016 Gelber Muskateller Weingut Repolusk	4,80
2016 Grauburgunder Südsteiermark	4,80
	
2014 Blaufränkisch Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz	4,60
2015 Cabernet Sauvignon Montes Alpha, Colchagua Valley , Chile	5,70
2014 Barbera d'Alba Superiore Weingut Livia Fontana, Castiglione Falletto	5,80
2015 Zweigelt Classic Weingut Esterhazy, Eisenstadt, Burgenland	4,60
2015 Cabernet Sauvignon, AWC-Goldmedaille Weingut Pittnauer, Gols	4,90

Alle Weine können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten