

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

Zürcher Rahmgeschnetzeltes

mit Rösti (A,C,G,O)

18,50

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

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 Rehterrine (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

Vogerlsalat, Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch,
Apfelessig, Kernöl, Ei und gebratene Speckstreifen (C,O)

8,50

Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Genussregion Südoststeirische Käferbohne

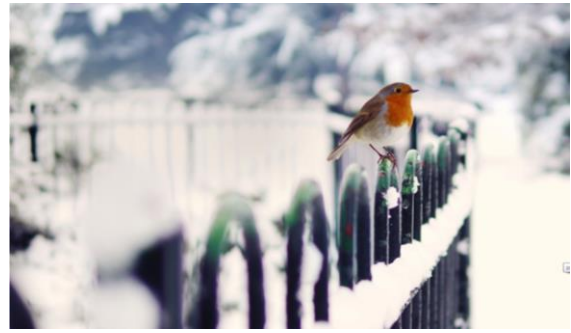
Suppen

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

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Seesaiblingsfilet auf Jungzwiebel-Erdäpfelgröstl (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





Hauptspeisen

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 Julienne Gemüse in Rahmsauce (A,C,G,O)

16,80

Schweinsmedaillons auf Speck-Dörripflaumensauce

mit Mandelbällchen und glacierten Karotten (A,C,G,M,O)

17,50

Filetsteak vom steirischen Almoachsen

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

Entrecôte Café de Paris

mit Petersilienkartoffeln (G,O) 23,50

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 Rote Rübenfülle auf Krensauc 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

Großer Salatteller (A,C,G,L,M,O) mit gebackenen Putenbruststreifen	11,50
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 oder Pute mit Pommes frites (A,C,E,G)	10,50

Knackig frische Salate

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



**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



2016 Wachauer Riesling Federspiel Domäne Wachau	4,80
2016 Sauvignon Blanc Südsteiermark Weingut Kodolitsch	4,80
2017 Weißburgunder Weingut Potzinger, Ratsch	4,50
2016 Gelber Muskateller Weingut Krispel	4,80
2016 Grauburgunder Vulkanland	4,80
	
2015 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