



## *Vorspeisen*

- Tartar vom heimischen Rind mit Eierspeis und Bauernbrot € 13,80  
Tartar from regional beef with scrambled eggs and farmhouse bread
- Gebackene Gemüseteigtaschen mit Sellerierahm € 9,90  
Fried vegetable pasta with creamy celery

## *Salate*

- Gemischter Blattsalat mit Kernöl € 3,90  
Mixed leaf salad with pumpkin seed oil
- Erdäpfel-Vogerlsalat € 4,90  
Potato – lamb's lettuce
- Gemischter Salat € 4,50  
Mixed salad
- Käferbohnenalat € 4,50  
Multiflora bean salad

## *Suppen*

- Rindsuppe mit verschiedenen Einlagen € 4,70  
(Grießnockerl/Kräuterfrittaten/Leberknödel)  
Clear beef soup with three types of inlays  
(semolina dumplings/sliced pancakes with herbs/liver dumplings)
- Karfiolcremesuppe mit Speckkrokant € 5,90  
Cauliflower cream soup with bacon brittle



## *Hauptgerichte*

Schonend gegartes Bauchstück vom steirischen Jungschwein mit Weißbrotsoufflé und glaciertem Rettich Tenderly cooked belly of young Styrian pork with white bread soufflé and glacéed radish	€ 18,90
Mariniertes Steirisches Backhenderl mit Preiselbeeren Styrian marinated fried chicken with cranberries	€ 13,90
Gebratenes Forellenfilet mit Blunznravioli, Ronacreme und Kräutern Roasted trout filet with black pudding ravioli, rona cream and herbs	€ 19,00
Wiener Schnitzel vom Jungschwein oder Kalb Pan fried escalope of pork or veal with parsley potatoes	€ 14,90 € 23,90
Parmesanrisotto mit Buchenpilzen, Kräutersaitlingen und Morcheln Parmesan risotto with mushrooms, king oyster mushrooms and morrels	€ 16,90

## *Desserts*

Bauerntopfencreme mit Sorbet und Beeren Curd cheese cream with sorbet and berries	€ 8,90
Haselnuss-Eisparfait mit Birne Hazelnut ice cream parfait with pear	€ 9,50

*„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Allergen geschulten Servicemitarbeiter/Innen“.*

*“Dear Guest! Information about ingredients in our food, which can trigger allergies or intolerances, you will receive on request from our allergen trained service staff“.*



*Verehrte Gäste*

## *Allergeninformationsverordnung*

Die neue EU – Verordnung Nr. 1169/2011, mit der die Information der Verbraucher über Lebensmittel intensiviert wird, gilt ab dem 13. Dezember 2014. Sie sieht vor, dass 14 bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, auch bei nicht verpackten Lebensmitteln, so genannter „loser Ware“, zu kennzeichnen sind.

Im Anhang unserer Speisen- und Getränkekarten finden Sie eine Legende zur „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“, aus der die Zuordnung der Buchstabencodes zu den entsprechenden Kurzbezeichnungen hervorgeht.

„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

„Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.

Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder – Unverträglichkeiten auslösen können.“

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.