



Vorspeisen

Starters

Dreierlei Tomaten mit Burrata und Basilikum Pesto Three kinds of tomatoes with burrata and basil pesto	12,90
Tatare vom heimischen Rind mit Eierspeis und Bauernbrot Tartare from local beef with egg dish and farmer's bread	14,50
Gebratenes Kalbsbries mit Morchel Sauce und Rahmkarotten Roasted calf's sweetbreads with morel sauce and creamy carrots	15,90

Salate

Salads

Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl Potato salad and lamp's lettuce with pumpkin seed oil	6,40
Gemischter Blattsalat mit Kernöl Mixed leaf salad with pumpkin seed oil	4,50
Gemischter Salat mit Kernöl Mixed salad with field salad	4,50
Käferbohnsensalat mit Kernöl Multiflora bean salad with pumpkin seed oil	4,50

Suppen

Soups

Kräutercreme Suppe mit Wachtel Solei Herbal cream soup with pickled egg of quail	5,90
Rindsuppe mit Einlage nach Wahl <i>(Kaspressknödel / Kräuterfrittaten / Fleischstrudel vom Authal Rind)</i> Clear beef soup with three types of inlay to choose (bread and cheese dumplings/sliced pancakes with herbs/meat strudel of Authal beef)	4,70
Joghurt-Gurken Kaltschale mit Speckchip Cold yoghurt and cucumber soup with bacon chip	5,90



Hauptgerichte

Main dishes

Filetsteak vom Almweiderind (220 Gramm) mit Frischkäse gefüllten Mini Spitzpaprika und Eierschwammerlstampfkartoffeln Fillet steak from alpine cattle (220 grams) with small pointed peppers stuffed with cream cheese and mashed potatoes with chanterelles	38,90
Gebratenes Schnitzel vom Authal Hirsch mit Heidelbeersauce, Schupfnudeln und Eierschwammerl Fried schnitzel from Authal deer with blueberry sauce, potato noodles and chanterelles	25,90
Paillard vom Authal Rind mit Buchweizenrisotto und Rucola Paillard of Authal beef with buckwheat risotto and rocket leaves	19,90
Gebratenes Forellenfilet mit Stangensellerie, Cocktailtomaten und Polenta Roasted trout fillet with celery, cocktail tomatoes and polenta	19,90
Geröstete Eierschwammerl mit Ei und Petersilienkartoffeln Roasted chanterelles with egg and parsley potatoes	17,90
Gekochtes vom Authal Rind mit Röstkartoffeln und Creme Spinat Boiled beef of Authal with roasted potatoes and creamy spinach	18,90
Geröstete Kalbsleber mit Butterreis und Apfelspalten Roasted veal liver with butter rice and apple slices	19,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln Wiener schnitzel from veal with parsley potatoes	24,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln Pan fried escalope of pork with parsley potatoes	15,50
Mariniertes Steirisches Backhenderl Marinated Styrian fried chicken	14,50
dazu/with: Petersilienerdäpfel in Butter geschwenkt Parsley potatoes tossed in butter	3,00
Gemischter Blattsalat mit Kernöl Mixed leaf lettuce with pumpkin seed oil	4,50
Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl Mixed potato and lamb's lettuce with pumpkin seed oil	6,40
Gemischter Salat mit Kernöl Mixed salad with pumpkin seed oil	4,50
Käferbohnsensalat Multiflora bean salad	4,50



Desserts

Käsevariation vom Almland Stollenkäse
mit hausgemachtem Chutney und Gebäck

Cheese variation with homemade chutney and bread

4 Stück	7,80
4 pieces	
6 Stück	11,10
6 pieces	

Glacierte Herzkirschen mit Schokocrumble und Milcheis

Glazed heart cherries with chocolate crumble and milk ice cream

9,90

Schwarzbeernocken mit Vanilleeis

Local blackberry pan cakes with vanilla ice-cream

12,90

Sauerrahm Limetten Eis mit Cookie Brösel und Beeren

Sour cream lime ice-cream with cookie crumbs and berries

5,90

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!



Weine glasweise / wines by the glass:

Weißweine/Roséwein:

Sauvignon Blanc 0,125 5,40
Muster, Leutschach, Südsteiermark

Grüner Veltliner AM BERG 0,125 5,60
Ott, Feuersbrunn, Niederösterreich

Gelber Muskateller 0,125 6,40
Muster, Gamlitz, Südsteiermark

Weißburgunder 0,125 5,20
Potzinger, Gabersdorf, Südsteiermark

Welschriesling 0,125 4,00
Schneeberger, Heimschuh, Südsteiermark

Bio Chardonnay 0,125 8,20
Weingut Hirschmugl, Leibnitz, Südsteiermark

Rosé 0,125 5,60
Thaller, Großwilfersdorf, Vulkanland Steiermark

Rotweine:

St. Laurent SOMMELIER EDITION 0,125 6,00
Reinisch, Tattendorf, Niederösterreich

Blaufränkisch HOCHÄCKER 0,125 7,00
Kerschbaum, Horitschon, Burgenland

Cuvée Trie (ZW/CS) 0,125 4,80
Triebaumer, Rust, Niederösterreich

Blauer Zweigelt 0,125 4,20
Schneeberger, Heimschuh, Südsteiermark

Montepulciano d' Abruzzo 0,125 5,90
Nomen est Omen

Süßwein:

Beerenauslese, Scheurebe 1/16 7,60
Weingut Zantho, Andau, Neusiedlersee