



## *Vorspeisen*

### *Starters*

Gebackene Selchfleischkräpferl mit geschmortem Weißkraut Fried smoked meat dumplings with stewed white cabbage	€ 10,90
Tartar vom heimischen Rind mit Eierspeis und Bauernbrot Tartar from regional beef with scrambled eggs and farmhouse bread	€ 14,50
Kürbismousse mit Kernölvinaigrette und Vogerlsalat Pumpkin mousse with pumpkin seed vinaigrette and field salad	€ 9,90

## *Salate*

### *Salads*

Gemischter Blattsalat mit Kernöl Mixed leaf salad with pumpkin seed oil	€ 4,50
Erdäpfel-Vogerlsalat Mixed potato salad and field salad	€ 6,40
Gemischter Salat Mixed salad	€ 4,50
Käferbohnsensalat Multiflora bean salad	€ 4,50

## *Suppen*

### *Soups*

Rindsuppe mit Einlage nach Wahl (Grießnockerl / Leberknödel / Kräuterfrittaten) Clear beef soup with three types of inlay to choose (semolina dumplings/liver dumplings/sliced pancakes with herbs)	€ 4,70
Kürbiscremesuppe mit Kernölschöberl Cream soup of pumpkin with pumpkin seed savory profiteroles	€ 5,90
Cremsuppe von der steirischen Maroni 5,90 Cream soup of Styrian chestnut	€



## *Hauptgerichte*

### *Main dishes*

<b>Filetsteak vom Almweide-Rind mit Süßkartoffelcreme und Mini Maiskolben (220 Gramm)</b>	<b>€ 38,00</b>
Filet steak of regional beef with sweet potato cream and baby corn on the cob (220 Grams)	
<b>Gebratenes Filet von der Grundlsee Forelle mit rahmigen Belugalinsen und Jungkarotten</b>	<b>€ 19,90</b>
Roasted filet of local Grundlsee trout with beluga lentils and baby carrots	
<b>Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle und Speckbohnen</b>	<b>€ 18,50</b>
Roasted beef and onions in gravy, butter spaetzle and green beans wrapped in bacon	
<b>Rosa gebratene Flugentenbrust mit Pastinakencreme, Portweinzwiebeln und Mandarinen</b>	<b>€ 25,90</b>
Medium roasted duck breast with parsnip cream and onions stewed in port wine and mandarins	
<b>Kalbstafelspitz mit Röstkartoffeln, Cremespinat und klassischen Saucen</b>	<b>€ 24,60</b>
Prime boiled veal with fried potatoes, creamy spinach und classic sauces	
<b>Mariniertes Steirisches Backhenderl mit Preiselbeeren</b>	<b>€ 14,50</b>
Marinated Styrian fried chicken with cranberries marmelade	
dazu/with:	
<b>Petersilienerdäpfel in Butter geschwenkt</b>	<b>€ 3,00</b>
Parsley potatoes	
<b>Gemischter Blattsalat mit Kernöl</b>	<b>€ 4,50</b>
Mixed leaf lettuce with pumpkin seed oil	
<b>Erdäpfel-Vogerlsalat</b>	<b>€ 6,40</b>
Mixed potato and field salad	
<b>Gemischter Salat mit Kernöl</b>	<b>€ 4,50</b>
Mixed salad with pumpkin seed oil	
<b>Käferbohnsalat</b>	<b>€ 4,50</b>
Multiflora bean salad	
<b>Wiener Schnitzel vom Jungschwein mit Petersilienkartoffeln</b>	<b>€ 15,50</b>
Pan fried escalope of pork with parsley potatoes	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb aus Österreich mit Petersilienkartoffeln</b>	<b>€ 24,50</b>
Pan fried escalope of veal with parsley potatoes	
<b>Parmesanrisotto mit Roter Beete und Schafskäse</b>	<b>€ 16,90</b>
Parmesan risotto with beet roots and sheep's cheese	



## *Desserts*

Käsevariation mit hausgemachtem Chutney und Gebäck

Cheese variation with homemade chutney and bread

2 Stück

2 pieces

€ 4,50

4 Stück

4 pieces

€ 7,80

6 Stück

6 pieces

€ 11,10

Schokoladenkuchen mit flüssigen Kern und Heumilcheis

Chocolate cake with liquid core and hay milk ice cream

€ 12,90

Lebkuchenmousse mit Mandarinen und Glühweineis

Ginger bread mousse with mandarin and mulled wine ice-cream

€ 11,90

Haselnussparfait mit Williamsbirne

Hazelnut parfait with Williams pear

€ 10,90

Maiseis mit Honig Popcorn

Corn ice-cream with honey pop corn

€ 6,20

***„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:

Sauvignon Blanc, 2018 Muster, Leutschach, Südsteiermark	0,125	€ 6,20
Grüner Veltliner AM BERG, 2018 Ott, Feuersbrunn, Niederösterreich	0,125	€ 5,20
Gelber Muskateller, 2018 Muster, Gamlitz, Südsteiermark	0,125	€ 6,40
Weißburgunder, 2018 Engel, Tieschen, Südoststeiermark	0,125	€ 5,10
Welschriesling, 2018 Schneeberger, Heimschuh, Südsteiermark	0,125	€ 4,00
<b>Bio</b> Chardonnay, 2015 Weingut Hirschmugl, Leibnitz, Südsteiermark	0,125	€ 8,20

### Rotweine:

St. Laurent SOMMELIER EDITION, 2016 Reinisch, Tattendorf, Niederösterreich	0,125	€ 6,-
Blaufränkisch HOCHÄCKER, 2016 Kerschbaum, Horitschon, Burgenland	0,125	€ 7,-
Cuvée Trie (ZW/CS), 2017 Triebaumer, Rust, Niederösterreich	0,125	€ 4,80
Blauer Zweigelt, 2017 Schneeberger, Heimschuh, Südsteiermark	0,125	€ 4,20
Montepulciano d' Abruzzo, 2014 Nomen est Omen	0,125	€ 5,90

### Süßwein:

Beerenauslese, Scheurebe, 2015 Weingut Zantho, Andau, Neusiedlersee	1/16	€ 7,60
--	------	--------



*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.