



Vorspeisen

Marinierter Ofenkürbis mit Kräutercreme Marinated oven pumpkin with herbal cream	9,90
Tatare vom heimischen Rind mit Eierspeis und Bauernbrot Tartars from local beef with scrambled egg and farmhouse bread	14,50
Roastbeef vom Authaler Weiderind mit eingelegten Eierschwammerln und Portwein Ribisel Roast beef from Authal pasture cattle with pickled chanterelles and port wine currants	12,40
Rahm Beuschel mit Serviettenknödel Rahm Beuschel with napkin dumplings	12,90

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 <i>(Kaspressknödel / Kräuterfrittaten / Leberknödel)</i> Clear beef soup with three types of inlay to choose (bread and cheese dumplings/sliced pancakes with herbs/liver dumplings)	4,70
Kürbiscreme Suppe Pumpkin cream soup	5,90



Hauptgerichte

Main dishes

Mit Quinoa gefüllter Zucchini und Tomaten Zwiebel Ragout Zucchini stuffed with quinoa and tomato onion ragout	14,90
Gebratenes Forellenfilet mit Belugalinsen, Zucchini creme und Ofentomaten Fried trout fillet with beluga lentils, Zucchini cream and baked tomatoes	19,90
Mit Estragon gebratene Kalbsleber, Rahmkartoffelpüree und Apfelspalten Roasted liver of calf with estragon, creamy mashed potatoes and apple slices	18,90
Gebackene Kalbsleber mit Erdäpfel - Vogerlsalat Baked liver with mixed potato salad and field salad	15,50
Steirisches Wurzelfleisch mit Bouillongemüse und Salzkartoffeln Boiled Styrian pork, root vegetables and horseradish with bouillon vegetables and salted potatoes	18,90
Kurzgebratenes vom Authal Hirsch mit Apfel-Selleriecreme und Kohlsprossen Pan-fried Authal deer with apple and celery cream and cabbage sprouts	24,90
Filetsteak vom Almweiderind (220Gramm) mit Rote Rübencreme und Mais Fillet steak from alpine pasture cattle (220 grams) with beetroot cream and corn	38,90
Geschmorter Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Butterspätzle Braised onion roast with bacon beans and buttered spaetzle	18,90
Wiener Schnitzel vom Jungschwein mit Petersilienkartoffeln Pan fried escalope of pork with parsley potatoes	15,50
Wiener Schnitzel vom Kalb aus Österreich mit Petersilienkartoffeln Pan fried escalope of veal with parsley potatoes	24,50
Mariniertes Steirisches Backhenderl mit Preiselbeeren Marinated Styrian fried chicken with cranberries jam	14,50
dazu/with:	
Petersilienerdäpfel in Butter geschwenkt Parsley potatoes	3,00
Gemischter Blattsalat mit Kernöl Mixed leaf lettuce with pumpkin seed oil	4,50
Erdäpfel - Vogerlsalat Mixed potato and field salad	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	

Schokoladen-Kirsch Tiramisu

Chocolate and cherry tiramisu

9,90

Topfen Nougat Knödel mit Butterbrösel und Marillen Röster

Curd nougat dumplings with butter crumbs and apricot roaster

12,90

Pistazieneis mit süß saurem Kürbis

Pistachio ice cream with sweet and sour pumpkin

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, 2018 Muster, Leutschach, Südsteiermark	0,125	5,40
Grüner Veltliner AM BERG, 2019 Ott, Feuersbrunn, Niederösterreich	0,125	5,60
Gelber Muskateller, 2019 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
Bio Chardonnay, 2015 Weingut Hirschmugl, Leibnitz, Südsteiermark	0,125	8,20
Rosé, 2019 Thaller, Großwilfersdorf, Vulkanland Steiermark	0,125	5,60

Rotweine:

St. Laurent SOMMELIER EDITION, 2016 Reinisch, Tattendorf, Niederösterreich	0,125	6,-
Blaufränkisch HOCHÄCKER, 2018 Kerschbaum, Horitschon, Burgenland	0,125	7,-
Cuvée Trie (ZW/CS), 2018 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
---	------	------