



Vorspeisen

Starters

Rote Rüben Carpaccio mit Walnüssen und Ziegenfrischkäse Beet root carpaccio with walnuts and goat's cream cheese	€ 9,90
Tartar vom heimischen Rind mit Eierspeis und Bauernbrot Tartar from regional beef with scrambled eggs and farmhouse bread	€ 14,50
Mit Kräutern mariniertes Rinderzungenl und Parmesan In herbs marinated beef tongue with Parmesan	€ 10,90

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 / Leberknödel / Kräuterfrittaten)</i> Clear beef soup with three types of inlay to choose (bread and cheese dumplings/liver dumplings/sliced pancakes with herbs)	€ 4,70
Knoblauchcremesuppe mit Blätterteig-Käse Stangerl Cream soup of garlic with puff pastry stick	€ 5,90



Hauptgerichte

Main dishes

Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln Tyrolean cheese noodles with roasted onions	€ 16,90
Gebratenes Rainankenfilet mit Lauchgemüse und Polenta Roasted filet of whitefish with leek vegetables and polenta	€ 19,90
Gebratene Maishendlbrust mit Parmesanrisotto und Karotten Roasted chicken breast with Parmesan risotto and carrots	€ 19,90
Mit Estragon gebratene Kalbsleber mit Rahmkartoffelpüree und Apfelspalten Roasted liver of calf with estragon, creamy mashed potatoes and apple slices <i>oder/ or</i>	€ 18,90
Gebackene Kalbsleber mit Erdäpfel – Vogerlsalat Baked liver of calf with mixed potato and field salad	€ 15,50
Filetsteak vom Almweide-Rind mit Kartoffelgratin und Blütengemüse (220 Gramm) Filet steak of regional beef with sweet potato gratin and vegetables (220 Grams)	€ 38,00
Kalbstaufelspitz mit Röstkartoffeln, Cremespinat und klassischen Saucen Prime boiled veal with fried potatoes, creamy spinach und classic sauces	€ 24,60
Wiener Schnitzel vom Kalb aus Österreich mit Petersilienkartoffeln Pan fried escalope of veal with parsley potatoes	€ 24,50
Wiener Schnitzel vom Jungschwein mit Petersilienkartoffeln Pan fried escalope of pork with parsley potatoes	€ 15,50
Mariniertes Steirisches Backhenderl mit Preiselbeeren Marinated Styrian fried chicken with cranberries marmelade	€ 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 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

Erdnusseis mit Butterkeks

Peanut ice - cream with biscuit

€ 6,20

Vanille - Topfencreme mit Zwetschken

Vanilla crud cheese with plum

€ 9,90

Lauwarmer Nusskuchen mit Banane

Nutcake with banana

€ 10,90

„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:

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

Bio

Chardonnay, 2015 Weingut Hirschmugl, Leibnitz, Südsteiermark	0,125	€ 8,20
--	-------	--------

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
---	------	--------



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.“