

Vorspeisen

Duett von Spargel & Forelle

mit Frischkäseravioli/Beurre Blanc Sauce/Schnittlauchöl 13,00

A, C, D, F, G, H, O- KALT/WARMES GERICHT

Saté vom Huhn

an Erdnussoße/Gurke/Steirerreis/Schalotten 10,00

A, C, G, H, O- KALT/WARMES GERICHT

Bio Hühnerleberparfait mit Trüffel

mit Apfelchutney/Brioche 9,00

A, C, G, H, O-KALTES GERICHT

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen auf Wunsch

knuspriges Ciabatta

Aufpreis: 1,50

Suppen

Kräftige Rindersuppe dreierlei

mit Grießnockerl/Leberknödel/Frittaten 4,00

A, C, G, L

Steirische Schwammerlsuppe

mit Steinpilzen/Grammel-Heidensterz 7,00

kleine Portion € 5,00

A, G, L, O

Spargelcremesuppe

mit knusprigem Frischkäsetascherl 5,00

A, C, G, L, M, O

Gedeck pro Person 1,50

Hauptspeisen

Schweinsfilet im Speckmantel

mit Kartoffel-Polentabaumkuchen/frischem Gemüse/Kümmeljus 17,50

A, C, G, L, M, O

Rosa gebratenes Rehsteak im Kräutermantel

mit frischem Spargel/Kräuterseitling/Grießdukat 27,00

A, C, G, H, L, M, O

Geschmorter Kalbsrollbraten

mit Rosmarinsoße/Kartoffelpüree/frischem Gemüse 19,00

A, C, G, F, H, L, M, O

Gebratene Hühnerbrustsuprême

mit Maiskuchen/glasierten Pastinaken/Maiscreme/Hendlssoße 16,50

A, D, G, F, H, L, M, O

Gebratenes Zanderfilet

auf cremigem Spargelgemüse/Lauch/Kartoffelbällchen 20,00

A, D, G, H, L, M, O

Seesaiblingsfilet vom Schlein

mit Erbsenpüreetascherl/Bohnen-Couscous /Zitronen Schaum 22,00

A, D, G, H, L, M, O

Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein

mit Petersilienkartoffel/Preiselbeeren 13,50

A, C, G

Steirisches Backhendl

½ Backhendl 11,00

A, C, G

Dörrtomaten-Risotto

mit Rucola/Strauchtomaten/Kräuterseitling/Asmonte Chips 14,50

A, C, G, L, O - VEGETARISCH

Polenta-Kichererbsenstrudel

an geschmortem Zucchini-Tomatengemüse/Ofen-Pastinaken 14,50

A, H, L, O - VEGAN

4-Gang-Überraschungsmenü 46,00

Weinbegleitung 21,00

Salate

Steirische Salatvariation

mit Hühnerbrust (natur/gebacken)/Kernöl-Frenchdressing 14,00

A, C, F, G, L, M, O

Kartoffelsalat GenussHirsch

mit Brotchip/Kernöl/Sauerrahm-Kren-Ei 5,00

A, C, G, M, O

Gemischter Salat 5,00

A, C, M, O

Blattsalat 4,50

A, C, M, O VEGETARISCH

Dessert

Weißes Schokoladenmousse

mit eingelegtem Rhabarber/Erdbeersorbet/Mandelkrokant 8,00

A, C, F, G, H, O

Desservariation

aus Topfenlimettencreme/Mangomousse/Passionsfrucht-Pfirsichsorbet 8,00

A, C, F, G, H, O

Topfen-Milchrahmstrudel

mit Vanilleeis/Schlagobers 6,00

A, C, G, H, O

Hausgemachte Sorbet-Variation am Eisblock

mit 4 verschiedenen Fruchtsorbets 7,00

A, C, F, G, H

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER