



Als Aperitif empfehlen wir:

Glas Uhudlerfrizzante € 5,00

Glas Junker 2024 1/8l € 3,50

Weingut Hutter-Reiting

Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom Rind an Kräutermarinade und Parmesanspähne € 12,20

Klare Kraftsuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel € 3,90

Kokos-Currysuppe mit Kokoschips € 5,80

Gemischter Salat der Saison mit Kernöl € 5,40

Erdäpfel-Vogersalat mit Kernöl
serviert mit gebratenem Speck und Brotcroutons € 7,50

Backhendl Salat
auf bunten Salatteller mit Kernöl € 12,90





Hauptspeisen

1 ganzes steirisches Backhendl mit oder ohne Haut € 22,50

1/2 steirisches Backhendl mit gemischten Salat € 16,90

Portion Beilage: Langkornreis, Pommes frites, Petersilienkartoffeln, Kroketten

€ 3,90

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Pommes frites € 13,50

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites € 14,50

Hühnercordon Bleu in der Kürbispanade mit Petersilienkartoffeln € 15,50

Gegrillte Beiriedschnitte an Sauce Bearnaise

mit Gemüse und Steakfrites

€ 24,50

Gegrilltes Lachsmittelstück an Kräuter-Zitronenöl

serviert mit Linguine nero

€ 18,50





Kleines Wiener vom Schwein oder Pute mit Pommes

€ 7,50

Gebäckener Karfiol auf Zucchini- und Rissotto

€ 12,50

Desserts

Schoko-Nuss-Auflauf mit marinierten Beeren und Vanilleeis

€ 7,80

Polenta Soufflee mit karamellisierten Zwetschgen und Zimteis

€ 7,80

Kastanienreis mit glacierten Kastanien, Vanilleeis und Schlag

€ 8,20

Torten, Rouladen und Schnitten auf Empfehlung

Für mitgebrachte Torten wird ein Reinigungs- und Bedienungszuschlag von € 1,50 pro Teller/Person verrechnet.
Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein. Gerne klären wir Sie bezüglich Allergene in unseren Gerichten auf und empfehlen Ihnen Alternativen.

Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

