

Hannes Sattler kocht:

Steirische Klachl mit Dottercreme*

und Zitronengel 10,50

~

Wildkräutercremesuppe

mit Saiblingstartar 7,20

~

Gebrautes Rib-Eye-Steak *

Süßkartoffelpüree und junge Erbsen 32,00

~

Nougatmousse*

Birne, Schokoerde 8,50

* als 4 Gang Menü - 53,00

Klassiker und mehr:

Klare Rindsuppe

mit Frittaten 4,80

Getrüffelte Lammfrankfurter

mit Birnensenf 4,80

Vogersalat

mit Speck und Ei 9,50

Gebackener Ochschlepp

Senfjoghurt und Wildkräutersalat 9,50

Wildterriner

mit Preiselbeeren 9,50

Steirisches Backhendl

aus dem Sulmtal, - frisch zubereitet,
Wartezeit ca. 30 min

½ Backhendl 14,50

Ganzes Backhendl 28,00

Backhendl ohne Haut pro Portion 3,00

Beilagen

Portion Petersilerdäpfel 3,80

Gemischter Salat 4,50

Wiener vom Vulkanlandschwein

mit Petersilerdäpfel 15,50

hausgemachte Preiselbeeren 1,50

Wildkräuterrisotto

mit Asmonte 18,50

Lammbescherl

mit Serviettenknödel 16,50

Konfierter Seesaibling

mit Kalbsbriesravioli,
Safranerdäpfel und Dashifond
28,00

Apfelstrudel

mit Vanilleeis 6,80

Spagatkrapfen

mit Preiselbeerobers 5,80

Sorbetvariation 8,50

Knuspriges Schoko-Orangendessert
10,50

3erlei Käse

mit Feigensenf und Nüssen 9,50