

## Markus Sattler kocht:

### Geräucherter Saibling

mit Selchkäsecreme und Löwenzahn-Krenöl 14,80

~

### Erdäpfel-Lauchsuppe

mit Raviolo

7,70

~

### Gebratenes Rib-Eye-Steak

mit Spinat-Sellerie-Chips 38,00

~

### Kardamommousse

mit Apfeleis und Nussbutterschaum 12,30

als 4 Gang Menü - 63,00

**Weinbegleitung 4 Glas 33,00**

**Weinbegleitung 3 Glas 27,00**

## Klassiker und mehr:

### Klare Rindsuppe

mit Grießnockerl 5,60

### Selbstgemachte Grammel Knödel

mit lauwarmem Speck-Krautsalat 16,50

### Rote Rübe

mit Ziegenkäse-Honigschaum  
und knusprigem Buchweizen 12,50

### Lammleberkäse vom Sattlerlamm

mit Apfelchutney und Malzbrioche 8,50

-----

### Steirisches Backhendl

aus dem Sulmtal, - frisch zubereitet,

Wartezeit ca. 30 min

½ Backhendl 17,00

Ganzes Backhendl 34,00

Backhendl ohne Haut pro Portion 3,00

### Beilagen

Portion Petersilerdäpfel 4,50

Gemischter Salat 5,30

### Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Petersilerdäpfel 26,50

Portion Preiselbeeren 1,50

### Blut- und Breinwurst

mit Sauerkraut und Rösterdäpfel 19,50

### „Steirischer Wurzelfisch“ vom Amur Karpfen

mit Kren und Braterdäpfel 27,50

### Geröstetes Spitzkraut

mit Bärlauch-Selleriepüree  
und Sherry Vinaigrette 21,00

-----

### Birnenstrudel

mit hausgemachtem Walnusseis 8,50

Sorbetvariation 8,50

### Topfenknödel

mit Beerensauce und Butterbrösel 11,50

**UNSER TIPP:**  
1/16 L. 2017 BEERENAUSLESE  
LACKNER-TINNACHER 6,00