

Markus Sattler kocht:

Tartar vom Saibling
mit Dillöl und grünem Spargel 14,80

~

Spargelcremesuppe 7,70

~

Gebratenes Rib-Eye-Steak
mit Spargel und Eierschwammerlsauce 38,00

~

Dunkles Schokoladenmousse
mit Erdbeeren 12,30

als 4 Gang Menü – 63,00

Weinbegleitung 3 Glas 28,00

Weinbegleitung 4 Glas 33,00

Klassiker und mehr:

Klare Rindsuppe
mit Frittaten 5,60

Steirischer Schafkäse
mit Wildkräutern und eingelegtem Gemüse
11,30

Rote Rübe
mit Ziegenkäse-Honigschaum
und knusprigem Buchweizen 12,50

Vogersalat
mit Speck und Ei 10,80

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

Rehragout
mit Spätzle 24,80

Eierschwammerlsauce
mit Servietettenknödel 18,50

Weißer Spargel vom Reicher
mit Sauce Hollandaise
und Petersilerdäpfel 22,80

Birnenstrudel
mit hausgemachtem Walnusseis 8,50

Sorbet Variation 8,50

Spagatkrופן
mit Preiselbeerobers 6,80

Dreierlei Käse
Fromagerie Riegersburg 12,50