

## Markus Sattler und Team kochen

### Gebeizte Lachsforelle

mit grünem Spargel und Sauerrahm 16,40

~

### Spargelcremesuppe

mit Bärlauchpofesen 7,60

~

### Rib-eye Steak

mit weißem Spargel und Sauce Hollandaise 38,00

~

### Sauerklee

mit Maiwipfelmousse und Cassisblattöl 12,80

als 4 Gang Menü – 63,00

**Weinbegleitung 4 Glas - 39,00**

## Klassiker und mehr:

### Vorspeisen

#### Ochsenschleppsuppe

mit Hühnerleberknödel  
oder Frittaten 6,50

**Vogersalat** mit Speck und Ei 11,80

#### Gebackener Ochsenschlepp

mit Spargel und Kapernemulsion 14,50

#### Schafkäse aus Gamlitz

mit weißem Spargel und Sherryvinaigrette  
13,00

**Lammleberkäse** mit Senfkaviar  
und Chutney 8,50

### Hauptspeisen

#### Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Petersilerdäpfel 18,50

Portion **Preiselbeeren** 1,80

#### 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 5,50

Gemischter Salat 6,80

#### Gebackener Karpfen

mit Erdäpfelsalat 22,50

#### Weißer Spargel vom Reicher

mit Sauce Hollandaise  
und Petesilerdäpfel 24,80

#### Bratwürstel vom Sattlerlamm

mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel 18,50

#### Rehbutterschnitzel

mit Zwiebelsauce und Erdäpfelpüree 23,50