

Markus Sattler und Team kochen

Gebeizte Lachsforelle

mit Gurke und Sauerrahm 16,40

~

Tomaten-Kaltschale 7,60

mit Kaisergranat + 7,50

~

T-Bone vom Kalb

mit gerührter Polenta und geschmortem Wurzelgemüse 28,50

~

Sanddorn-Marillensorbet

mit weißem Schokoladenmousse und Marillenröster 12,80

als 4 Gang Menü – 63,00

Weinbegleitung 4 Glas - 39,00

Klassiker und mehr:

Vorspeisen

Klare Hühnersuppe

mit Frittaten oder Leberknödel 6,50

Vogersalat mit Speck und Ei 11,80

Gebackener Ochsenfleisch

mit eingelegtem Gemüse
und Kapernemulsion 14,50

Schafkäse aus Gamlitz

mit Spargel und Bärlauchöl 13,00

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Petersilerdäpfel 18,50

Portion **Preiselbeeren** 1,80

Schwammerlrostbraten

mit Serviettenknödel 28,00

Eierschwammerlsauce

mit Serviettenknödel 23,50

Lammeuscherl vom Sattlerlamm

mit Serviettenknödel 23,50

Wildbutterschnitzel

mit Zwiebelsauce und Erdäpfelpüree 23,50

Gebackener Karpfen

mit Erdäpfelsalat 22,50

Hauptspeisen

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

Bachforelle im Ganzen gebraten

mit Petersilkartoffeln 28,90