

## 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