

Markus Sattler und Team kochen

Gebeizte Lachsforelle

mit Gurke und Sauerrahm 16,40

~

Tomaten-Kaltschale 7,60

~

Rosa gebratenes Rib-Eye

mit Sommergemüse und Kalbsjus 34,50

~

Weißes Schokoladenmousse

mit Himbeersorbet
und dunklem Beerenröster 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

Lammleberkäse

mit Chutney und Senfkaviar 10,50

Gebackener Ochsenfleisch

mit eingelegtem Gemüse
und Kapernemulsion 14,50

Schafkäse aus Gamlitz

mit eingelegtem Gemüse
und Blattsalat 13,00

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

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Petersilerdäpfel 18,50

Portion Preiselbeeren 1,80

Schwammerlrostbraten

mit Serviettenknödel 28,00

Eierschwammerlsauce

mit Serviettenknödel 23,50

Lammbratwürstel vom Sattlerlamm

mit Erdäpfelpüree, Röstzwiebel und Senfsaat
18,50

Wildbutterschnitzel

mit Zwiebelsauce und Erdäpfelpüree 23,50

Hirschsugo

mit frischen Tagliolini 21,50