

## 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