

Markus Sattler und Team kochen

Kaltgeräucherter Wels

mit Krenemulsion, Dill und Schwarzbrot 15,60

~

Topinamburschaumsuppe

mit Liebstöckelöl 7,80

~

Rosa gebratene Hirschkeule

mit Kohlsprossen, Pilzen, Speck und Wurzelgemüse 32,50

~

Topfenknödel

mit eingelegten Weichseln und Sanddornsorbet 15,80

als 4 Gang Menü – 69,00

Weinbegleitung 4 Glas - 45,00

Klassiker und mehr:

Vorspeisen

Klare Hühnersuppe

mit Frittaten oder Leberknödel 6,80

Topinamburschaumsuppe

mit Liebstöckelöl 7,80

Vogersalat mit Speck und Ei 11,80

Leberkäse von Hirsch

mit Preiselbeersenf 9,80

Fermentierte Steckerübe

mit Krenemulsion, Dill und Schwarzbrot 14,60

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel von der Fledermaus

mit Petersilerdäpfel 19,50

Specklinsen

mit Serviettenknödel und Hirschleberkäse
19,50

Blut und Breinwurst

mit Rösterdäpfel und Sauerkraut 21,50

Steirisches Backhendl aus dem Sulmtal

frisch zubereitet, *Wartezeit ca. 30 min*

½ Backhendl 17,50

Backhendl ohne Haut pro Portion 3,00

Beilagen

Portion Petersilerdäpfel 5,50

Gemischter Salat 6,80

Portion Preiselbeeren 1,80

Geschmorter Sellerie

mit Blattspinat, Hefe und Wurzeljus 23,50

Bachforellenfilet

mit Rüben-Rahmsauce und Karottentarte
26,50

Dessert

Apfelstrudel mit hausgemachten Vanilleeis
10,50

Topfenknödel mit eingelegten Weichseln und
Sanddornsorbet 15,80

Dreierlei Käse

von der Kasalm in Graz 15,50