

## Markus Sattler und Team kochen

**Gedeck**  
Rohwurst, Sauerteigbrot und  
gesalzene Butter  
pro Person 4,50  
**Brotkorb** 1,50

**Tomatenvielfalt mit Buttermilch,**  
Tomatenwasser und Lachsforelle

~

**Gemüsekaltschale**  
mit Croutons und Basilikumöl

~

**Rosa gebratene Rib-Eye-Steak**  
mit Sommergemüse und Jus

~

**Weißes Schokomousse**  
mit gebrannter weißer Schokolade und Marillensorbet

als 4 Gang Menü - 69,00

**Weinbegleitung 4 Glas - 45,00**

### Vorspeisen

<b>Schafkäse aus Gamlitz</b> mit eingelegtem Gemüse und Salat	13,00
<b>Tomatenvielfalt</b> mit Buttermilch, Tomatenwasser und Lachsforelle	14,30
<b>gebackene Steinpilze</b> mit Sauce Tatar und Blattsalat	
	Vorspeise 21,50
	Hauptspeise 29,50

### Suppen

<b>Klare Hühnersuppe</b> mit Frittaten	6,80
Leberknödel	6,80
<b>Gemüsekaltschale</b> mit Croutons und Basilikumöl	9,60

## Hauptspeisen

<b>Rosa gebratene Rib-Eye-Steak</b> mit Sommergemüse und Jus	38,00
<b>Wiener Schnitzel von der Fledermaus</b> mit Petersilerdäpfel	19,50
<b>Eierschwammerlgulasch</b> mit Serviettenknödel	27,50
<b>Wildbutterschnitzel</b> mit Rahmgurken-Kartoffelsalat	27,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Serviettenknödel und Röstzwiebel	35,50
<b>Bachforelle im Ganzen gebraten</b> mit Petersilerdäpfel	28,50
<b>Steirisches Backhendl aus dem Sulmtal</b> frisch zubereitet, Wartezeit ca. 30 min	½ Backhendl 17,50
Backhendl ohne Haut pro Portion	3,00
<b>Beilagen</b>	
Portion Petersilerdäpfel	5,50
Gemischter Salat	6,80
Portion Preiselbeeren	1,80

## Dessert

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis	10,50
<b>Hausgemachte Crème brûlée</b> mit einer Kugel Sorbet	7,50
<b>Sorbet Variation</b>	10,50
<b>Weißes Schokomousse</b> mit gebrannter weißer Schokolade und Marillensorbet	15,50
<b>Dreierlei Käse</b> von der Kasalm in Graz	15,50