

## Markus Sattler und Team kochen

**Ochsenherztomaten mit Buttermilch,**  
Tomatenwasser und Lachsforelle 14,30

~

**Gemüsekaltschale**  
mit Croutons und Basilikumöl 9,60

~

**Rosa gebratene Rib-Eye-Steak**  
mit Sommergemüse und Jus 38,00

~

**Weißes Schokomousse**  
mit gebrannter weißer Schokolade und Marillensorbet 13,50

als 4 Gang Menü - 69,00

**Weinbegleitung 4 Glas - 45,00**

## Klassiker und mehr:

### Vorspeisen

**Klare Hühnersuppe**  
mit Frittaten oder Leberknödel 6,80

**Gebackenes Kalbsbries**  
mit Kartoffelsalat 16,50

**Schafkäse aus Gamlitz**  
mit eingelegtem Gemüse  
und Salat 13,00

**gebackene Steinpilze**  
mit Sauce Tatar und Blattsalat  
Vorspeise 21,50  
Hauptspeise 29,50

### Hauptspeisen

**Wiener Schnitzel von der Fledermaus**  
mit Petersilerdäpfel 19,50

**Eierschwammerlgulasch**  
mit Serviettenknödel 27,50

**Wildbutterschnitzel**  
mit Rahmgurken-Kartoffelsalat 27,00

### 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

### Zwiebelrostbraten

mit Serviettenknödel und Röstzwiebel 35,50

**Bachforelle im Ganzen gebraten**  
mit Petersilerdäpfel 28,50

### Dessert

**Apfelstrudel** mit Vanilleeis 10,50

**Sorbet Variation** 10,50

**Weißes Schokomousse**  
mit gebrannter weißer Schokolade und  
Marillensorbet 13,50

**Dreierlei Käse**  
von der Kasalm in Graz 15,50

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