

Markus Sattler und Team kochen

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

Gansleinmachsuppe

~

Martini-Weidegans

(auf Vorbestellung)

mit Rotkraut, Knödel und Ganslsauce 39,00

~

Weißer Schokolade

Rotes Pfirsichsorbet mit Quittenpüree und Birne

als 3 Gang Menü - 57,00

Weinbegleitung 3 Glas - 37,00

Vorspeisen

Schafskäse aus Gamlitz mit eingelegtem Gemüse und Salat	13,00
Vogelersalat mit gebeiztem Eidotter, Speck und Kernöl-Vinaigrette	11,80
Geschmorte Rote Rübe mit Schafskäseschaum, Pesto und Belperknolle	14,30

Suppen

Gansleinmachsuppe	8,90
Kürbiscremesuppe	7,60

Hauptspeisen

Zwiebelrostbraten mit Serviettenknödel, Röstzwiebeln und Zwiebelsauce	35,50
Wiener Schnitzel von der Fledermaus mit Petersilerdäpfel	19,50
Hirschgulasch mit gebratenen Pilzen und Spätzle	27,50
Blut & Breinwurst Sauerkraut und Röstkartoffeln	21,50
gebratenes Filet vom Stör mit Petersilwurzelpüree, Wirsing und Karotten-Rahmsauce	28,50
Steirisches Backhendl aus dem Sulmtal frisch zubereitet, Wartezeit ca. 30 min Backhendl ohne Haut pro Portion	½ Backhendl 17,50 3,00
Beilagen	
Portion Petersilerdäpfel	5,50
Gemischter Salat	6,80
Portion Preiselbeeren	1,80

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis	10,50
Hausgemachte Crème brûlée mit einer Kugel Zitronen Sorbet	7,50
Weißer Schokolade Rotes Pfirsichsorbet mit Quittenpüree und Birne	13,30
Dreierlei Käse von der Kasalm in Graz	15,50

UNSER TIPP:
1/8 L 2024 Gelber Muskateller
SPÄTLESE
HANNES SABATHI 11,50