

## Markus Sattler und Team kochen

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

**Geschmorte Rote Rübe mit**  
Schafskäseschaum, Pesto und Belperknolle

~

**Kürbiscremesuppe**

~

**Rosa gebratenes Rib Eye Steak**  
mit sautierten Pilzen, Gemüse und Jus

~

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

als 4 Gang Menü - 69,00

**Weinbegleitung 4 Glas - 45,00**

## Vorspeisen

<b>Schafskäse aus Gamlitz</b> mit eingelegtem Gemüse und Salat	13,00
<b>Vogersalat</b> mit gebeiztem Eidotter, Speck und Knoblauch-Vinaigrette	11,80
<b>Geschmorte Rote Rübe</b> mit Schafskäseschaum, Pesto und Belperknolle	14,30
<b>gebackene Steinpilze</b> mit Sauce Tatar und Blattsalat	21,50

## Suppen

<b>Klare Hühnersuppe</b> mit Frittaten	6,80
Leberknödel	6,80
<b>Kürbiscremesuppe</b>	7,60

## Hauptspeisen

<b>Rosa gebratenes Rib Eye Steak</b> mit sautierten Pilzen, Gemüse und Jus	38,00
<b>Wiener Schnitzel von der Fledermaus</b> mit Petersilerdäpfel	19,50
<b>Eierschwammerlgulasch</b> mit Serviettenknödel	27,50
<b>Hirschgulasch</b> mit gebratenen Pilzen und Spätzle	27,50
<b>Entenkeule</b> mit Lauch, Kohlsprossen und Kartoffeln in Rahmsauce	24,50
<b>gebratenes Filet vom Stör</b> mit Petersilwurzelpüree, Wirsing und Karotten-Rahmsauce	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>Sorbet Variation</b>	10,50
<b>Weißes Schokomousse</b> mit gebrannter weißer Schokolade und Zwetschkensorbet	15,50
<b>Dreierlei Käse</b> von der Kasalm in Graz	15,50

**UNSER TIPP:**  
1/10 L 2024 Gelber Muskateller  
SPÄTLESE  
HANNES SABATHI 11,50