

Markus Sattler und Team kochen

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

Rehterrine mit Bittersalaten

Schwarzbeeren und Sauerteigbrot 13,50

~

Hirschconsommé

mit Wildravioli 9,80

~

Wildentenbrust

gebratene Pilze, eingelegte Preiselbeeren und Kartoffelgratin 34,50

~

Bratapfel

mit Vanilleeis 11,50

als 4 Gang Menü - 64,00

Weinbegleitung 4 Glas - 45,00

Vorspeisen

Schafskäse aus Gamlitz mit eingelegtem Gemüse und Salat 13,00

Vogelsalat mit gebeiztem Eidotter, Speck und Kernöl-Vinaigrette 11,80

Geschmorte Rote Rübe mit Schafskäseschaum, Pesto und Belperknolle 14,30

Käse-Trüffelwaffel mit Rehtatar, Eierspeis' und 5 g weißem istrischen Trüffel 39,00

Entenleberparfait und gebratene Entenleber 39,00

mit eingelegten Preiselbeeren, Preiselbeer-Portweinsauce,
Plunder-Zimtbrioche und 5 g weißem istrischen Trüffel

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
Rindsgulasch mit gebratenen Pilzen und Spätzle	21,50
Blut & Breinwurst Sauerkraut und Röstkartoffeln	21,50
Schwammerlsauce mit Spätzle oder Serviettenknödel	27,50
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 Himbeersorbet	7,50
Weißes Schokoladenmousse Quittensorbet, Beerenröster, Sauerkirschen und Birne	14,50
Dreierlei Käse von der Kasalm in Graz	15,50

