

Gedeck

Gedeck Rohwurst, Sauerteigbrot und gesalzene Butter	pro Person 4,50
Brotkorb (4 Stück Brot)	2,50

Vorspeisen

Vogersalat mit gebeiztem Eidotter, Speck und Kernölvingrette	11,80
Gebackenes Kalbsbries mit Sauce Tatar	17,90
Gebeizte Jobst-Forelle mit Buttermilch, eingelegten Schalotten und Dillöl	17,50

Suppen

Klare Hühnersuppe mit Frittaten	7,50
Leberknödel	7,50
Kürbiscremesuppe	7,90

Hauptspeisen

Wildschweinrostbraten mit Röstzwiebel und Kartoffelpüree	32,00
Kalbsbeuschel mit Serviettenknödel	27,50
Geschmorte Spitzkraut auf Linsengulasch	24,50
Geflämmt Stör von Alpenkaviar mit Spitzkraut und Linsengulasch	32,00
Wiener Schnitzel vom Vulkanlandschwein	15,50
Steirisches Backhendl aus dem Sulmtal frisch zubereitet, Wartezeit ca. 30 min	½ Backhendl 19,50
Backhendl ohne Haut pro Portion	3,00
Beilagen	
Portion Petersilerdäpfel	5,80
Gemischter Salat	6,80
Grüner Salat	6,50
Portion Preiselbeeren	1,80

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis	10,50
Vanilleeis mit Kernöl	9,80
Dunkle Schokoladenmousse mit Beerensauce	14,50

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