

Gedeck

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

Vorspeisen

Schafkäse aus Gamlitz mit eingelegtem Gemüse und Salat	14,50
Gebackene Hühnerleber mit Sauce Tatar	12,90
Gebeizte Jobst-Forelle mit marinierter Gurke, Dill und Senfkaviar	18,70
Gebackene Steinpilze mit Sauce Tatar und Blattsalat	21,50

Suppen

Klare Hühnersuppe mit mit Frittaten	7,50
Tomatenkaltschale mit Croutons	8,50

Hauptspeisen

Rehbutterschnitzel mit Erdäpfel-Rahmgurkensalat	27,50
Kalbskotelett mit saisonalem Gemüse, Erdäpfel und Kalbsjus	42,00
Böhmerwald-Zander Filet mit Petersilerdäpfel	32,00
Eierschwammerlsauce mit Serviettenknödel	27,50
Steirisches Backhendl aus dem Sulmtal frisch zubereitet, Wartezeit ca. 30 min	½ Backhendl 19,50
Backhendl ohne Haut pro Portion	3,00
Wienerschnitzel vom Schwein	16,50
Beilagen	
Portion Petersilerdäpfel	5,80
Gemischter Salat	6,80
Grüner Salat	6,50
Portion Preiselbeeren	1,80

Dessert

Dreierlei Selbstgemachtes Sorbet	12,00
Weißes Schokoladenmousse mit Weichselragout und Weichsel sorbet	14,50
Crème brûlée mit Marillensorbet	9,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis	10,50
Affogato	7,50
Dreierlei Käse von der Kasalm in Graz	15,50

UNSER TIPP:
1/8 L 2025 Riesling
Dr. Wu...K
Wohlmuth 11,50