

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

Rehbutterschnitzel mit Erdäpfel-Rahmgurkensalat	27,50
Eierschwammerlrostbraten mit Serviettenknödel	42,00
Gekochtes Schulterscherzel mit Röstkartoffeln und Wurzelgemüse	27,50
Filet vom Böhmerwald-Zander mit Ratatouille und cremiger Polenta	32,50
Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel	27,50
Rindsgulasch mit Serviettenknödel	21,50
Steirisches Backhendl aus dem Sulmtal frisch zubereitet, Wartezeit ca. 30 min ohne Haut pro Portion	½ Backhendl 19,50 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 Weichselsorbet	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