

Mittagsmenü vom 28. Juni 2017

Selchigrießsuppe mit Ei und Beinschinken

oder

Rindsuppe mit Fleischstrudel und Gemüse

1) Gefüllter Paprika
in Paradeisetsauce

dazu Reis

14,00

oder

2) Bachforelle im Ganzen gebraten
gefüllt mit Kräutern und Zitrone

dazu Petersilerdäpfel

und Blattsalat

18,00

Tageskarte

Wiener Trilogie (Rindsuppe mit Leberknödel, Grießknockerl, Fleischstrudel und Gemüsestreifen) 6,80

Klare Spargelsuppe mit pochiertem Seesäbbling, grünem Spargel, Erbsen, Ingwer, Chili und Limette 13,00

Weiße Spargelcremesuppe mit Spargelstücken 7,00

Karfiolsuppe 4,00

Kürbis-Orangensuppe mit Orangerfilets und frischer Kresse 6,80

Tafelspitäsulachen mariniert mit rotem Zwiebel und Kernöl 8,00

Gebackenes weiches Landei auf Spargel-Erdäpfelcreme dazu Spargel und Butter-Brösel 10,00

Hühnerflügel gebacken auf Vogel-Erdäpfelsalat 7,00

Kabeljaufilet gebacken dazu Erdäpfelsalat 19,00

Kalbsbackerl geschmort in Rotwein-Wurzelsauce, Erdäpfel-Selleriepüree 26,00

Halbes Backhuhn „Steirisch-Gourmet“ (fast ausgelöst)

dazu Vogel-Erdäpfelsalat 16,00

Landhendlbrust gebraten in roter Currysauc

mit weißem Spargel und Pak-Choi dazu Reisschüssel 26,00

Eierschwammerlsauce mit Serviettenknödel und Thymian

18,50

Eierschwammerl geröstet mit Ei und Zwiebel

dazu Petersilerdäpfel und Blattsalat 21,00

Steinpilzsauce mit Serviettenknödel

19,00

Steinpilze gebacken dazu Kräutersauce und Vogel-Erdäpfelsalat

24,00

Kalbstafelspitz mit Semmelkrenkruste, Marktgemüse, Erdäpfelschmarrn

24,00

Schulterscherzel mit Schnittlauchsauc, Apfelkren und Erdäpfelschmarrn

18,50

Fiakergulasch mit Spiegelei, Würstel und Gurkerl dazu Salzerdäpfel

18,00

Kalbszunge „Steirische Art“ mit Wurzelgemüse, frischem Kren, Salzerdäpfel

19,00

Kalb mal 3 gebacken (Bries, Kopf, Hirn) dazu Erdäpfel-Gurkensalat

22,00

Faschiertes Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln

17,00

Duett vom steirischen Schwein (krispriger Bauch-Lungenbraten im Speck)

dazu Bergtrahmlinsen und verkehrte Grammelknödel

24,00

Gekochter, gesurter Kriering auf Gabelkraut, frischer Kren, Salzerdäpfel

15,00

Hausgemachte Fleischknödel auf Gabelkraut

14,00

Reisfleisch (Gulaschsaft oder Parmesanlobel) dazu Blattsalat

13,00

Erdäpfelknödel geröstet mit Speck, Ei und Zwiebel dazu Blattsalat

10,00

Dillfisolen mit Spiegelei und Erdäpfelschmarrn

12,00

Melilozer Schokokuchen mit Ananas-Pina-Colada-Shake

8,00

Warme Topfentorte mit Pina-Colada-Shake

8,00