

„Steirische Wochen“

Vorspeisen oder Zwischengerichte

Klachelsuppe (Haven und Stelze) 7,-

Kaspressknödel in Rindsuppe mit Wurzelgemüse 6,-

Lauwarmes Kalbszüngele 12,-
in Krensaucе, Wurzelgemüse, Kernöl

Steirische Brettljause 12,-

Verhackertes, Bärlauchaufstrich, Beirnschinken vom Duroc Schwein
Kürbispotat vom Bäckermeister

Hausgemachte Presswurst vom Wollschwein 9,-
mariniert, roter Zwiebel, Käferbohnen, Kernöl

Hauptspeisen

Steirisches Gourmet Backhuhn (fast ausgelöst) 17,50
dazu Endivien-Erdäpfel-Käferbohnen Salat

Bauernritschert (Eintopf mit Rollgerstl) 17,-
mit geselchtem Rollschinken und Käferbohnen
dazu Salzerdäpfel

Hausgemachte Blunze und Leberwurst vom
Wollschwein 16,-
knusprig gebraten, Gabelkraut, Erdäpfelschmarrn

Styria Beef Filet mit Knochenmarkkruste 35,-
und geschmorten Kalbsbackerl
in Rotweinsauce mit Bärlauchpüree

Schweinebauch vom Wollschwein auf Steirische Art 18,-
Wurzelgemüse, Zwiebel-Kümmel-Erdäpfel, frischer Kren

Handgemachte Bärlauchnockerl 16,-
auf Kernölschaum, gehobelter Bergkäse

Desserts

Hausgemachte Mohnnudeln 10,-
mit schwarzem Johanniskraut-Sorbet und eingelegten Heidelbeeren

Topfendukaten in der Pfanne rausgebraten 10,-
mit marinierten Erdbeeren und Zimtzucker