

VORSPEISEN

KALT GERÄUCHERTES SAIBLINGSFILET € 16
Kürbis süß-sauer | Crème Fraîche |
Saiblingskaviar
D,G,L,M,O

GESCHMORTE ROTE RÜBEN € 14
Käferbohnen-Hummus | Sprossensalat |
Haselnüsse
H, M, O

GEMISCHTE BLATTSALATE € 6
knackiges Gemüse | Hausdressing | Kresse
C, M, O

SUPPE

KRÄFTIGE RINDSUPPE € 6
Frittaten | Grießnockerl | Leberknödel
A, C, G, L

ALS SUPPENTOPF MIT ALLEN EINLAGEN € 9

MARONI-SELLERIESCHAUMSUPPE € 7
Stangensellerie | Kräuteröl
G, L, O

HAUPTGÄNGE

ROSA GEBRATENE € 32
BEIRIED VOM STEIRISCHEN RIND
Erdäpfelgratin | Rotweinschalotten |
Pfefferrahmsauce
G, L, O

WIENER SCHNITZEL € 26
VOM KALB
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
A, C, G

GEKOCHTES € 26
VOM GRUNDLSEER RIND
Rösterdäpfel | Cremespinat | Wurzelgemüse |
Schnittlauchsauce | Apfelkren
A, C, G, L, O

GEBRATENE HÜHNERBRUST € 23
Erdäpfelpüree | glasierte Karotten | Hühnerjus
G, L, O

GULASCH € 19
VOM GRUNDLSEER RIND
Butterspätzle | Schnittlauch-Sauerrahm
A, G, L, O

FISCH UND VEGETARISCH

AUSSEERLAND SAIBLING € 29
IM GANZEN GEBRATEN

Petersilienerdäpfel | braune Butter |
Blattsalat
A, C, D, G

GEBRATENES FILET € 29
VOM SALZKAMMERGUT EDELWELS

Polentawürfel | karamellisiertes Weißkraut |
Kremschaum
A, D, G, L, O

GESCHMORTER FENCHEL € 18

Quinoa-Schwarzwurzelragout | Kürbiskern-
vinaigrette
L, M, O

DESSERTS

LAUWARMER BANANENKUCHEN € 13

Salzkaramellsauce | Walnusseis
A, C, G, H

BITTERSCHOKOLADENMOUSSE IM GLAS € 12

Beeren | Mangosorbet
C, G, O

STEIRISCHE KÄSEAUSWAHL

von „The Cheeseartist“ - Fromagerie
zu Riegersburg | hausgemachtes
Traubengelee | Feigensenf

klein € 13

groß € 19

A, C, G, H, M, O

LIEBER GAST,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Für Extras wie Kürbiskernöl, Preiselbeeren, Ketchup und Mayonnaise erlauben wir uns, Ihnen € 0,50 in Rechnung zu stellen.



Hannah Soder
Restaurantleiterin



Johannes Ganisl
Küchenchef



UNSER BESTES. FÜR SIE.
Infos zu unserer Philosophie