

VORSPEISEN

KALT GERÄUCHERTES SAIBLINGSFILET € 16
süß-saure Karotten | Dill | Saiblingskaviar
D, L, M

MARINIERTE PASTINAKE € 14
Couscous | Feta | Sprossen
G, M

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

SUPPE

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

ALS SUPPENTOPF MIT ALLEN EINLAGEN € 9

KÜRBISSCHAUMSUPPE € 6
Kürbiskernöl | Kürbiskerne
G, L

HAUPTGÄNGE

ROSA GEBRATENE BEIRIED € 32
VOM STEIRISCHEN JUNGRIND
Erdäpfelgratin | Brokkoli | Pfefferrahmsauce
F, G, L

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

GEKOCHTES € 24

VOM GRUNDLSEER RIND
Semmelkren | Cremespinat | Wurzelgemüse |
Schnittlauchsauce
A, C, G, L, O

GEBRATENE HÜHNERBRUST € 23
Erdäpfelgnocchi | Karfiol | Paprikaschaum
G, L

FISCH UND VEGETARISCH

AUSSEERLAND SAIBLING € 28
IM GANZEN GEBRATEN
Petersilienerdäpfel | braune Butter |
Blattsalat
A, C, D, G

GEBRATENES FILET € 28
VOM SALZKAMMERGUT EDELWELS
Fenchel-Kohlrabi-Fleckerl | Zitronenschaum
A, C, D, F, G, L, O

RISOTTO VOM AUSSEER KÜRBIS € 16
geschmorte Kirschtomaten |
Rauchmandeln
L, O

VEGETARISCH GEFÜLLTER PAPRIKA € 16
Dinkel | Tomatensauce |
Sonnenblumenkerne
A, C, G

DESSERTS

APFEL-KNUSPERSCHNITTE € 12

Mascarpone | Zimtschaum | schwarzes
Ribiselsorbet

A, C, G, H

TOPFEN-ZWETSCHKENAUFLAUF € 12

Zwetschkenröster | Vanilleeis

A, C, G, O

STEIRISCHE KÄSEAUFWAHL

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

klein

€ 12

groß

€ 18

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 Savel
Restaurantleiterin



Johannes Ganisl
Küchenchef



UNSER BESTES. FÜR SIE.
Infos zu unserer Philosophie