

VORSPEISEN

Beef Tartar vom OX

mit Grillgemüse, Eierschwammerl & hausgemachtem Toastbrot

100g € 18,90

180g € 26,90

Herbstsalat

mit Ei, Kürbis & herbstlichen Früchten

€ 13,50

zusätzlich mit gebackenem Kalbsbries

€ 17,50

oder mit gebackenem Schafs-Frischkäse

€ 15,50

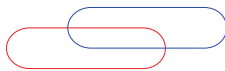
Konfierter Sellerie

mit Apfelkren, Lachsforelle & Beurre Blanc

€ 17,50

Gemischter Vorspeisen Salat

€ 6,50



SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

Erdäpfel-Steinpilzsuppe

mit Heidensterz & Grammeln

(auch vegetarisch möglich)

€ 8,90

Österreichischer Suppentopf

Rindfleisch, Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Backerbsen

€ 6,50

oder mit einer Einlage nach Wahl

€ 5,50

Hausgemachte istrische Pasta (Pljukanci)

mit Sommertrüffel

klein Vorspeise € 18,90

groß Hauptspeise € 25,90

zusätzlich mit geschmortem Ochsenfleisch

+ € 7,50

Gedeck € 3,90

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

HAUPTSPEISEN

| | |
|---|--------------------|
| Wiener Schnitzel vom steirischen Kalb im Butterschmalz aus der Pfanne gebacken Preiselbeeren & einer Beilage nach Wahl | € 22,50 |
| Portion Backhendl vom Freilaufweidehuhn von Martin Hütter mit gemischtem Salat & Preiselbeeren | € 18,00 |
| ½ Backhendl mit gemischtem Salat & Preiselbeeren | € 14,90 |
| Ragout vom Ewitscher Reh mit hausgemachten Spätzle & Grünkohl | € 22,90 |
| Glasierte Leber vom steirischen Kalb mit Erdäpfelpüree, Speckbohnen & Schalottensaftl | € 22,50 |
| in Butter confierter Saibling (auch gebraten möglich) mit Kürbis, Fregola Sarda, Salzzitrone & Joghurt (auch vegetarisch möglich) | € 27,90 € 18,90 |

VOM GRILL

| | |
|--|---------|
| Tomahawk vom Strohschwein ca. 250g | € 24,00 |
| Cuts vom OX | |
| Filet 150g | € 27,00 |
| Filet 300g | € 37,00 |
| Saucen | € 2,60 |
| Sauce Bearnaise, Kräuterbutter | |
| Beilagen | € 3,90 |
| Rosmarinkartoffel, steirischer Reis, gemischter Salat | |
| hausgemachte Pommes mit Currymayonnaise Herbstgemüse | € 5,50 |

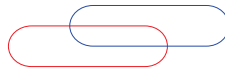
Gedeck € 3,90

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

NACHSPEISEN

| | |
|--|------------------------------|
| Hausgemachte Topfenknödel mit Sauerrahmeis & Zwetschkenröster | € 11,50 |
| Gebackene Zotter - Schokolade mit Himbeersorbet & Himbeeren | € 12,50 |
| Frische Palatschinke mit Marillenmarmelade oder Nussfülle | pro Stück € 4,00 |
| 3erlei hausgemachte Sorbets | € 9,00 |
| Hollunder Sorbet mit Sekt | € 7,90 |
| Gemischte Käseplatte mit selbstgemachten Chutneys & Nussbrot | klein € 9,50 groß € 12,90 |

DIGESTIF



Edelbrennerei Peer

| | |
|----------------|--------|
| Apfel Cuvée | € 3,50 |
| Williamsbirne | € 4,70 |
| Kriecherlbrand | € 4,70 |
| Haselnussbrand | € 6,20 |

Schnabel

| | |
|-----------|--------|
| Weinbrand | € 8,00 |
|-----------|--------|

Gölles Manufaktur

| | |
|-----------------|---------|
| Marille | € 4,20 |
| Vogelbeere | € 10,10 |
| Alte Zwetschke | € 3,80 |
| Edelbitter | € 4,50 |
| Brombeere | € 6,40 |
| MU Tresterbrand | € 3,90 |

Tauss

| | |
|------------------|--------|
| Zwetschken Brand | € 4,20 |
| SB Tresterbrand | € 4,20 |
| Weinbrand | € 7,10 |

Fruchtbrennerei Tinnauer

| | |
|---------------------------|--------|
| BirnenQuittenbrand | € 4,70 |
| Kirschbrand | € 4,50 |
| Roter Weingarten Pfirsich | € 4,70 |
| Himbeerbrand | € 6,50 |
| Weinhefe Zigarrenbrand | € 4,50 |
| Himbeergeist | € 4,70 |

Pock / Selinschek

| | |
|---------------------|--------|
| Zeitgeist Bierbrand | € 4,50 |
|---------------------|--------|

Reisetbauer

| | |
|------------------------------|---------|
| Rosenmarille JRE Edition | € 6,90 |
| Single Malt Whiskey 15 Years | € 10,50 |

Guglhof

| | |
|----------------------|------------|
| Whiskey Tauernroggen | 4cl € 8,20 |
|----------------------|------------|

Gedeck € 3,90

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.