

## *Zum Aperitif*

Heckenfrizzante von der Isabelltraube Weingut Scheucher, Südsteiermark 0,1l	5,00
Gelber Muskateller, Weingut Stefan Potzinger, Steiermark 0,1l	4,00
Merwut Wermutwein, Dorst & Consorten, Pfalz 5 cl	5,00
Sherry Lustau, Palo Cortado Peninsula, trocken 5 cl	4,50
Verjus alkoholfrei Weingut Loimer, Kamptal 0,15l	4,00
Schönrammer Pils Private Landbrauerei Schönram, Bayern Goldmedaille - World Beer Cup 2014 0,33 l	3,50

## *Zur Vorspeise*

Gazpacho	5,50
Saure Maultaschen mit Krautsalat	8,50
Ziegenfrischkäse mit Strauchtomaten und gegrillter Aubergine	8,50
Friesischer Matjes aus dem Aalrauch mit Roter Bete	8,50
Confierte Kalbsleber mit Apfel-Lauch-Salat und Wacholdercrunch	10,50
Vorspeisenteller Essers	11,00 / 16,00

## *Zum Hauptgang*

Romanasalat mit Kräuterseitlingen und Champignons	14,50
Gemischter Salat mit gebratenem Fisch	16,50
Pasta mit Kalbsragout und Paprika	14,50
Linguini mit Fisch und Gemüse	16,50
Reis mit Hendlfilets Mödderhof, Bergheim Rheidt, Gemüse und Curry	15,50
Rotbarsch nachhaltige Küstenfischerei, Island mit Zucchini-Fenchel-Gemüse und Kartoffelpüree	23,50
Gebratene Sardinen mit Buschbeller Tomaten und Ricottacreme	16,50
Braten steirisches Landschwein aus dem Ofen mit Kohlrabi und Kartoffeln	15,50
Hähnchenbrust Mödderhof, Bergheim Rheidt mit Eierschwammerl-Spitzkohl-Strudel	16,50
Rinderleber Hof Kathmann, Hemmelte mit Kartoffelpüree, Apfelmus und gerösteten Zwiebeln	18,50
Rinderbeinscheibe Hof Kaltenbach, Much mit Paprika-Tarhonya	18,50

## *Zum Gernhaben – unsere Österreichischen Klassiker*

Krautfleckerl „Tante Jolesch“ mit grünem Salat	14,00
Kavalierspitz steirisches Rind in der Brühe serviert mit Gemüse, Kartoffeln und Kren	17,50
Forelle Bergische Fischzucht Rameil steirisch gebraten mit Kartoffeln und Tomatensalat	17,00
Entrecote steirischer Almochse mit Bratkartoffeln und Salat	27,50

## *Zum Dessert*

Marillenpalatschinke / flambiert	5,00 / 6,50
Rote Grütze mit Joghurtmousse dazu empfehlen wir ein Glaserl 5cl Kirschwein mit Kirschbrand versetzt von der Manufaktur Jörg Geiger	6,00
Schokolade aber anders – eine Tafel der steirischen Schokoladen-Manufaktur Zotter	4,00
Süßwein 2006 Riesling Auslese, Schlossböckelheimer Königsfels Alte Reben, Weingut von Racknitz 5 cl	5,50

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

Rechnungen können während des laufenden Abendgeschäftes nicht erstellt werden, gerne senden wir Ihnen nachträglich eine Rechnung per E-Mail zu.