

Appetizers

Assorted starters 18,80

**boiled round of beef in aspic with pumpkin seed oil vinaigrette,
smoked fillet of trout, sheep's cheese wrapped in bacon,
bean salad and streaky bacon**

*Sulzerl vom Styria Beef mit Kürbiskernölvinaigrette, geräuchertem Forellenfilet,
Käferbohnsensalat, Naaser Schafskäse im Speckmantel und Bauchspeck*

Carpaccio of local beef 18,50

served with tatar of chanterelles, rocket and Styrian hard cheese

*Carpaccio vom steirischen Rind
mit Eierschwammerl-Tartare, Rucola und steirischem Hartkäse*

Marinated Styrian char 17,50

served with melon, cucumber, caviar and lime dressing

Gebeizter Saibling mit Melone, Gurke, Kaviar und Limettendressing

“Vogerlsalat” - Maché salad with Styrian pumpkin seed oil 9,50

pan fried bacon, warm potatoes and hardboiled egg

Vogerlsalat mit gebratenem Speck, warmen Erdäpfeln und Bio-Ei

small portion 8,00

Clear beef broth 6,20

with liver or semolina dumpling or sliced pancakes

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz mit Leberknödel, Frittaten oder Grießnockerl

Sour cream soup 7,20

served with ravioli stuffed with chanterelles

Sauerrahmcremesuppe mit Eierschwammerl-Nudeltascherl



Place setting charge EUR 3,90 per person

Main dishes

Vegan hummus and potato strudel 19,80

served with chanterelles and kohlrabi stew

Hummus-Erdäpfelstrudel mit Eierschwammerl auf Kohlrabiragout

White wine risotto with herbs 22,80

served with smoked fillet of salmon trout and flakes of Styrian hard cheese

Kräuter-Weißweinrisotto mit geräucherter Lachsforelle und steirischen Hartkäseflocken

small portion 16,50

Stew of chanterelles with paprika 25,50

served with bread dumpling and sour cream

Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel und Sauerrahm

small portion 18,80

Pan fried fillet of Styrian char 31,80

served with cauliflower and tagliatelle pasta with tomatoes and basil

Gebratenes Saiblingsfilet mit Karfiol und Basilikum-Tomaten-Bandnudeln

Medallions of salmon trout 29,50

served with carrots and rolled barley risotto with spinach

Medaillons von der Lachsforelle mit Karotten und Spinat-Rollgerstenrisotto

Styrian chicken breast 27,80

stuffed with buns and chanterelles

served with vegetable and sweet potato cream

*Brüstchen vom Steirerhendl mit Eierschwammerl-Semmelfülle
dazu Gemüse und Süßkartoffelcreme*

**There is no love sincerer
than the love of food**
George Bernard Shaw 1856 – 1950

“Wiener Schnitzel” Bread crumbed cutlet of veal	29,80
<hr/>	
with cranberries and parsley potatoes or with leaf salad and pumpkin seed oil	
<i>Kalbswienerschnitzel in Butterschmalz gebacken dazu Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel oder Blattsalat mit Kernöl</i>	
Fried liver of Styria beef with garden sage	25,80
<hr/>	
served with mashed potatoes with horseradish, deep fried onions and crispy bacon chips	
<i>Geröstete Leber vom Styria Beef mit Salbei, Kren-Erdäpfelpüree, frittierten Zwiebeln und knusprigen Vulcanospeckchips</i>	
Boiled round of beef	31,90
<hr/>	
served with hash browns , root vegetables and traditional dips	
<i>Gekochter Tafelspitz vom Styria Beef mit Erdäpfelsterz, Semmelkren, Wurzelgemüse, Apfeln und Schnittlauchsauce</i>	
Tenderloin of local beef	41,50
<hr/>	
served with fried quail egg, pepper cream sauce, vegetable, and polenta with chanterelles	
<i>Filet vom heimischen Rind mit Wachtelspiegelei, Pfefferrahmsauce, Gemüse und Eierschwammerl-Polentaschnitte</i>	
Duck breast	32,90
<hr/>	
served with elderberry jus, ratatouille and fried potatoes with rosemary	
<i>Rosa gebratene Flugentenbrust mit Holunderjus, Ratatouille und Rosmarin-Braterdäpfel</i>	

To round off your meal...

Mousse of white and dark chocolate 11,50

with raspberry sauce

Mousse von heller und dunkler Schokolade auf Himbeersauce

Blueberry tiramisu 11,50

served with white cheese icecream

Heidelbeer-Tiramisu mit Sauerrahmeis

Crème brûlée 11,50

served with fruits and blackberry lavender sorbet

Crème Brulee mit Früchten und Brombeer-Lavendelsorbet

Cheese Selection

“Almenland” red wine cheese from Styria 12,50

a cow’s alpine pasture milk cheese

hard cheese, semi firm to firm, creamy and tender

Kuh-Heumilch Almenland Rotweinbergkäse

Organic soft blue mold cheese from Carinthia 12,50

a raw sheep’s milk cheese strong, aromatic, high salinity

Schaf-Rohmilch Bioweichkäse mit Blauschimmel

Raw cow’s milk red mold cheese from Vorarlberg 12,50

perfect flavor, salty, melts on the tongue

Kuh-Rohmilch Rotkulturkäse

Raw cow’s milk white mold cheese from Styria 12,50

a soft cheese, slightly sour, mushroom flavor

Kuh-Rohmilch Weißschimmelkäse