

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,
Käferbohnsalat, Naaser Schafskäse im Speckmantel und Bauchspeck*

Rolled carpaccio of local beef and veal 18,50

**served with duck liver mousse, cream cheese with walnuts
and cranberry chutney**

*Carpaccioroulade vom steirischen Rind und Kalb mit Entenlebermousse,
Frischkäse mit Walnüssen und Preiselbeerchutney*

Marinated Styrian char 17,50

served with panna cotta, spinach salad and Pumpernickel (a very dark rye bread)

Gebeizter Saibling mit Panna cotta, Spinatsalat und Pumpernickel

“Vogerlsalat” - Maché salad with Styrian pumpkin seed oil 11,00

pan fried bacon, warm potatoes and hardboiled organic egg

Vogerlsalat mit gebratenem Speck, warmen Erdäpfeln und Bio-Ei

small portion 9,00

Clear beef broth 6,50

with liver or semolina dumpling or sliced pancakes

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz mit Leberknödel, Frittaten oder Grießnockerl

Truffled parsnip cream soup 7,50

served with potato and chestnut strudel

Getrüffelte Pastinakencremesuppe mit Erdäpfel-Kastanienstrudel



Place setting charge EUR 3,90 per person

Main dishes

Potato and mushroom patties with hummus (vegan) 21,00

served with creamed cabbage

Pilz-Erdäpfellaibchen mit Hummus und cremigem Kohlgemüse

Risotto of red kuri squash and rocket 23,80

served with market vegetables and flakes of Styrian hard cheese

Risotto von Hokkaidokürbis und Rucola mit Marktgemüse und steirischen Hartkäseflocken

small portion 18,80

Tortelloni pasta stuffed with beetroots (vegan) 23,80

served with vegetable cream with horseradish

Rote Rüben-Tortelloni mit Steirerkren-Gemüsecreme

small portion 18,80

Pan fried fillet of Styrian char 31,80

served with beetroot risotto and market vegetables

Gebratenes Saiblingsfilet mit Rote Rüben-Risotto und buntem Gemüse

Medallions of Styrian salmon trout 29,50

served with pak choi and pearl pasta with sweet

Medaillons von der Lachsforelle mit Süßkartoffel-Nudelperlen und Pak Choi

Styrian chicken breast 27,80

stuffed with pears and ewe cheese

served with beluga lentil and vegetable ragout and potato pyramid cake

*Brüstchen vom Steirerhendl mit Birnen-Schafskäsefülle
dazu Belugalinsen-Gemüseragout und Erdäpfelbaumkuchen*

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

“Wiener Schnitzel” Bread crumbed cutlet of veal 31,00

**with cranberries and parsley potatoes
or with leaf salad and pumpkin seed oil**

*Kalbswienerschnitzel in Butterschmalz gebacken dazu Preiselbeeren
und Petersilienerdäpfel oder Blattsalat mit Kernöl*

Fried liver of Styria beef with garden sage 26,80

**served with mashed potatoes with horseradish, deep fried onions
and crispy bacon chips**

*Geröstete Leber vom Styria Beef mit Salbei, Kren-Erdäpfelpüree,
frittierten Zwiebeln und knusprigen Vulcanospeckchips*

Boiled round of beef 31,90

served with hash browns , root vegetables and traditional dips

*Gekochter Tafelspitz vom Styria Beef mit Erdäpfelsterz, Semmelkren, Wurzelgemüse,
Apfelkren und Schnittlauchsauce*

Tenderloin of local beef 42,50

**served with fried quail egg, pepper sauce, pan fried mushrooms of Arzberg cavern,
vegetables and potato gratin with Brussel sprouts**

*Filet vom heimischen Rind mit Wachtelspiegelei,
Pfeffersauce, gebratenen Arzberger Stollenpilzen, Gemüse und Erdäpfel-Kohlsprossenauflauf*

Medallions of local deer 38,50

**served with rose hip and balsamic jus,
bread dumpling with walnuts and red cabbage**

*Medaillons vom heimischen Hirsch
mit Hagebutten-Balsamicojus, Walnuss-Brezelnknödel und Rotkraut*

To round off your meal...

Duet of chocolate 12,50

Mousse with cake and raspberry sauce
Dreierlei von der Schokolade mit Himbeersauce

Styrian apple tiramisu 12,50

served with ice cream of yogurt and fig
Apfeltiramisu mit Joghurt-Feigen-Eis

Crème brûlée 12,50

served with apricot sorbet
Crème Brûlée mit Topfen-Marillen-Eis

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