

VORSPEISEN

GEBEIZTES AUSSEER SAIBLINGSFILET € 16
Erdäpfel-Sauerrahmpüree | Saiblingskaviar
D, G, L, M, O

HAUSGEMACHTER PROSCIUTTO € 16
vom Bio-Duroc-Schwein | Vogerlsalat |
Melone
M, O

VEGANE ROTE RÜBENCREME € 14
Schwarzkohl | Himbeerdressing |
knuspriger Dinkel
F, H, M, O

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

SUPPE

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

ALS SUPPENTOPF MIT ALLEN EINLAGEN € 9

KLASSISCHE ZWIEBELSUPPE € 6
Käse-Croûtons | Kräuteröl
G, L, O

HAUPTGÄNGE

ROSA GEBRATENE BEIRIED € 32
VOM RIND
Erdäpfelgratin | Brokkoli | Rotweinjus
F, G, L, O

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

GEKOCHTES € 24
VOM GRUNDLSEER RIND
Rösterdäpfel | Cremespinat | Apfelkren |
Schnittlauchsauce
A, C, G, L, O

GULASCH € 19
VOM GRUNDLSEER RIND
Butterspätzle | Schnittlauch-Sauerrahm
A, F, G, L, O

KALBSRAHMBEUSCHEL € 19
Serviettenknödel | Wurzelgemüse
A, C, F, G, L, M, O

FISCH UND VEGETARISCH

SAIBLING IM GANZEN GEBRATEN € 28

Petersilienerdäpfel | braune Butter |
Blattsalat

A, C, D, G

GEBRATENES FILET € 28

VOM SALZKAMMERGUT EDELWELS

geschmorte Karfiolcreme | Ofenkarotte

A, D, F, G, L, O

VEGANES ROLLGERSTL-PILZ RISOTTO € 16

Kohlsprossenblätter | Polenta-Chip

A, F, L, O

DESSERTS

TOPFENKNÖDEL € 10

Butterbrösel | Zwetschkenröster

A, C, G, O

MILCHREIS-MOUSSE € 10

weiße Schokolade | Kirschkompott

A, C, G, O

STEIRISCHE KÄSEAUSWAHL

von „The Cheeseartist“ - Fromagerie
zu Riegersburg | hausgemachtes

Traubengelee | Feigensenf

klein

€ 12

groß

€ 18

A, C, G, H, M, O

LIEBER GAST,

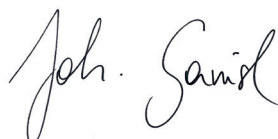
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Einen Großteil unserer Fisch-, Fleisch- und Milchprodukte beziehen wir direkt aus der Region.

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