

VORSPEISEN

KALT GERÄUCHERTES SAIBLINGSFILET € 16

Dill-Rahm Gurken | Saiblinskaviar |
Reis-Chip
A, D, G, L, O

RINDFLEISCH-GEMÜSESULZ € 16

eingelegter Zwiebel | Käferbohnen |
Kürbiskern-Vinaigrette
L, M, O

SOMMERSALAT € 14

marinierte Wassermelone | Feta-Käse |
Nüsse
G, H, M

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

TOMATENCREMESUPPE € 7

Schmorgemüse | Basilikumpesto
A, G, L

HAUPTGÄNGE

ROSA GEBRATENE € 34

BEIRIED VOM STEIRISCHEN RIND

Erdäpfelgratin | wilder Brokkoli |
Rotweinjus
G, L, O

WIENER SCHNITZEL € 27

VOM KALB

Erdäpfelsalat | Preiselbeeren
A, C, G, L, M, O

GEKOCHTES € 27

VOM GRUNDLSEER RIND

Rösterdäpfel | Cremespinat |
Wurzelgemüse | Schnittlauchsauce |
Apfelkren
A, C, G, L, O

GEBRATENE HÜHNERBRUST € 23

Polentaschnitte | Rahmkohlrabi |
Rosmarinjus
G, L, O

CHEESEBURGER € 21

VOM GRUNDLSEER RIND

hausgemachtes Patty | Brioche Bun |
Essiggurkerl | Schmelz-Zwiebel | Pommes
Frites
A, C, G, M, N

GULASCH € 19

VOM GRUNDLSEER RIND

Butterspätzle | Schnittlauch-Sauerrahm
A, G, L

FISCH UND VEGETARISCH

AUSSEERLAND SAIBLING € 30 IM GANZEN GEBRATEN

Petersilienerdäpfel | braune Butter |
Blattsalat
A, C, D, G

GEBRATENES FILET € 29 VOM SALZKAMMERGUT EDELWELS

mediterrane Fregola Sarda | getrocknete
Tomaten | Oliven | Kapern | Zitronenschaum
A, C, D, G, L, O

EIERSCHWAMMERLRISOTTO € 18

eingelegte Eierschwammerl |
Schmortomaten | Sonnenblumenkerne
G, L, O

KASPRESSKNÖDEL € 17

lauwarmer Krautsalat | vegetarischer Jus
A, C, G, L, M

DESSERTS

PARFAIT & BROWNIE € 13 VON DER BITTERSCHOKOLADE

Kürbiskern-Krokant | Himbeer-Kompott
A, C, G

MANGO-PASSIONSFRUCHTMOUSSE € 12 IM GLAS

Mango-Kokosröster | Salzkaramelleis
C, G

MARILLENKNÖDEL (1 STÜCK) € 8

Butterbrösel | Marillenröster | Vanilleeis
A, C, G

STEIRISCHE KÄSEAUSWAHL

von „The Cheeseartist“ - Fromagerie
zu Riegersburg | hausgemachtes
Traubengelee | Feigensenf

klein € 13

groß € 19

A, C, G, H, M, O

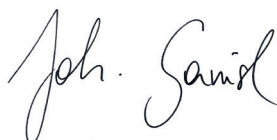
LIEBER GAST,

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

Für Extras wie Kürbiskernöl, Preiselbeeren, Ketchup und Mayonnaise erlauben wir uns, Ihnen € 0,50 in Rechnung zu stellen.



Hannah Soder
Restaurantleiterin



Johannes Ganisl
Küchenchef



UNSER BESTES. FÜR SIE.
Infos zu unserer Philosophie