

VORSPEISEN

KALT GERÄUCHERTES SAIBLINGSFILET € 16
süß-saurer Rettich | Honig-Senfsauce |
Saiblingskaviar
A, D, G, L, O

BELUGALINSENSALAT € 14
eingelegte Zucchini | Nuss-Mayonnaise
G, H, L, 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

KÜRBISCREMESUPPE € 7
Kürbiskernöl | Kürbiskerne
G, L

HAUPTGÄNGE

**ROSA GEBRATENE
BEIRIED VOM STEIRISCHEN RIND** € 34
Erdäpfelgratin | wilder Brokkoli |
Rotweinjus
G, L, O

**WIENER SCHNITZEL
VOM KALB** € 27
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
A, C, G, L, M, O

**GEKOCHTES
VOM GRUNDLSEER RIND** € 27
Rösterdäpfel | Cremespinat |
Wurzelgemüse | Schnittlauchsauce |
Apfelkren
A, C, G, L, O

GEBRATENE HÜHNERBRUST € 23
Erdäpfelgnocchi | Ratatouille
A, C, G, L

**GULASCH
VOM GRUNDLSEER RIND** € 19
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

gebackene Grießknödel |
geschmortes Weißkraut | Paprikaschaum
A, C, D, G

KASPRESSKNÖDEL € 17

Rahm-Sauerkraut | vegetarischer Jus
A, C, G, L, O

RISOTTO VOM AUSSEER KÜRBIS € 16

eingelegte Rote Zwiebel | Curry-Nüsse
A, G, L, O

DESSERTS

SCHOKOLADEN-NUSSWÜRFEL € 13

Schokoladenschaum | Himbeersauce |
Salzkaramelleis
A, C, G, H

TOPFENKNÖDEL € 13

Butterbrösel | Zwetschenröster | Vanilleeis
A, C, G

BROMBEERMOUSSE IM GLAS € 12

Brombeerkompott | Joghurteis
C, G

STEIRISCHE KÄSEAUSWAHL

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

klein € 13

groß € 19

A, C, G, H, M, O

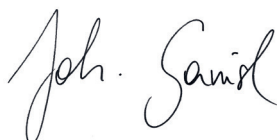
LIEBER GAST,

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