

Suppen und Salate / **soups and salads**

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten oder Kaspreßknödel (A,C,L) 4,50

Clear beef broth with homemade sliced pancakes or „kaspreß“ dumpling

Kartoffel-Sellerieschaumsuppe mit Eierschwammerl (G,L) 4,50

Cream of potato and celery with chanterelle

Gemischter Salat oder Blattsalat mit French- oder Balsamicodressing (C,M) 4,50

Mixed or leaf salad with french- or balsamic dressing

Kartoffel-Feldsalat mit gebratenem Speck, Eiwürfel und Kürbiskernöl 6,80

Potato-lettuce salad with fried bacon, egg und pumpkin seed oil

„Steirischer Backhendlsalat“: gebackene oder gegrillte Hendlbrust auf Blattsalaten mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen (A,C,G) 12,50

„Steirischer Backhendlsalat“: fried or grilled chicken breast with leaf salads, pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds

„Spicy Beefsalat“: Streifen von der Beiried auf Blattsalat mit Soja-Chilimarinade und Wasabinüssen (E,F) 16,50

„Spicy beef salad“: slices of sirloin with leaf salad, with soy-chili marinade and wasabi nuts

Hauptspeisen / Main Courses

Wienerschnitzel vom Freilandschwein mit Wildpreiselbeeren und Pommes Frites

(A,C,G) 12,50

Escalope of pork Vienna style with cranberries and French fries

Cordon Bleu mit Rauchschinken und Bergbaron gefüllt, Wildpreiselbeeren und Pommes

Frites (A,C,G) 14,00

Breaded escalope of pork stuffed with smoked ham and cheese, cranberries and French Fries

Gemüsewok mit Soja-Chilisauce und Basmatireis (F) 12,50

Vegetable wok with soy-chilisauce and basmati rice

Mit gegrillter Hühnerbrust/with grilled chicken breast 16,00

Mit gegrillten Riesengarnelen/with grilled king prawns (B)21,80

Schweinerückensteak (200g) vom Grill mit Kräuterbutter, Barbecuesauce und Ofenkartoffel mit Sauerrahm (F,G,L,M) 13,50

Grilled saddle of pork (200g) with herb butter, barbecue sauce and jacket potato with sour cream

Entrecôte vom US Prime Beef mit Kräuterbutter, Barbecuesauce und Ofenkartoffel mit Sauerrahm (G,M) 19,80

Entrecôte from the US Prime Beef with herb butter, barbecue sauce and jacket potato with sour cream

Pizza & Nudelgerichte / pizza and pasta dishes

Steinpilzravioli mit brauner Butter und Parmesan (A,C,G) 12,80

Ravioli stuffed with porcini mushrooms, brown butter and parmesan

Spaghetti Bolognese oder Napoli mit Parmesan (A,C,G,L) 9,00

Spaghetti bolognese or napoli with grated parmesan

Hausgemachte Lasagne mit Tomatensauce und Parmesan (A,C,G,L) 10,80

Homemade lasagne with tomato sauce and parmesan

Pizza Rustica Tonno: Tomatensauce, Käse, Thunfisch, roter Zwiebel, Frühlingszwiebel

(tomato sauce, cheese, tuna, onion) A,D,G 12,00

Pizza Rustica Capricciosa: Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons und Artischocken

(tomato sauce, cheese, ham, mushrooms and artichokes) A,G 12,00

Pizza Rustica Quattro Formaggi: Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Schafkäse, Berg-

Käse (tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, sheep milk cheese, bergkäse) A,G 12,00

Pizza Rustica Spinaci: Tomatensauce, Blattspinat, Feta, Paprika, Zwiebel

(tomato sauce, spinach, feta cheese, sweet pepper, onions) A,G 12,00



Für unsere kleinen Gäste / for our little guests

Spaghetti Napoli oder Bolognese und frischem Parmesan (A,C,G,L) 6,80

Spaghetti napoli or bolognese with grated parmesan

Kinderwienerschnitzel mit Ketchup und Pommes Frites (A,C) 6,80

Small escalope of pork vienna style with French fries

Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup (A,C,G) 6,80

Chicken nuggets with French fries and ketchup

Portion Pommes mit Ketchup 3,50

French fries with ketchup

2 Stück Marillenpalatschinken oder Schokoladepalatschinken (A,C,E) 6,00

2 pieces of pancakes stuffed with apricot jam or chocolate sauce

Desserts / Sweets

Kokos-Limetten Crème Brûlée mit marinierten Mangos und Kokoseis (E,F,G)	7,50
<i>Crème brûlée of coconut and lime with marinated mangos and coconut ice cream</i>	
2 Kugeln Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl (C,G)	5,00
<i>2 scoops vanilla ice cream with styrian pumpkin seed oil</i>	
2 Kugeln Zitronensorbet mit Prosecco (O)	6,00
<i>2 scoops of lemon sorbet with prosecco</i>	
Apfelstrudel mit Schlagobers (A,C,G)	3,80
<i>Apple strudel with whipped cream</i>	
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers (A,C,G)	4,50
<i>Apple strudel with vanilla ice-cream and whipped cream</i>	
Affogato al caffè (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis) (C,G)	4,50
<i>Affogato al caffè (espresso with 1 scoop of vanilla ice-cream)</i>	

Süße Empfehlungen / sweet recommendations

Frische marinierten Erdbeeren mit Schokolademousse (C,G)	7,50
<i>Fresh marinated strawberries with chocolate mousse</i>	
Eiskaffee mit 3 Kugeln Vanilleeis (C,G)	5,80
<i>Iced coffee with 3 scoops of vanilla ice cream</i>	
1 Stück Eispalatschinke mit Schokoladesauce und frischen Erdbeeren (C,G)	7,50
<i>1 pancake stuffed with vanilla ice cream, chocolate sauce and fresh strawberries</i>	

Empfehlungen vom Chef – Eierschwammerl (Pfifferlinge)

Recommendations from the chef – chanterelles

Kartoffel-Sellerieschaumsuppe mit Eierschwammerl (G,L) 4,50

Cream of potato and celery with chanterelles

Salat „Chef“: gebratenes Seeforellenfilet auf sommerlichen Blattsalaten, Balsamico, Olivenöl und Parmesan (C,D) 15,80

Salad „chef“: grilled fillet of trout with leaf salad, balsamico, olive oil and parmesan

Vogersalat mit gebratenen Eierschwammerl, Speck und Croutons (A,C,M) 12,50

Lettuce salad with sautéed chanterelles, bacon and croutons

Schweinefiletspieß mit Barbecuesauce, Kräuterbutter, Pommes Frites und Grillgemüse (F,G,L) 15,80

Fillets of pork with barbecue sauce, herb butter, french fries and grilled vegetables

Basilikumspaghetti mit frischen Eierschwammerl, Schmortomaten, Zucchini und Parmesan (A,C,G,L)

Spaghetti with basil, fresh chanterelles, braised tomatoes, courgettes and parmesan

als Vorspeise/*as starter* 11,80

als Hauptspeise/*as main* 14,80

Rostbraten von der Beiried mit Eierschwammerlrahmsauce und Kräuterspätzle 16,00

Roast beef with chanterelle cream sauce and herb spätzle (C,G,L)

Steirisches Seeforellenfilet mit Gemüsestreifen, Rieslingsauce, Petersilkartofferl und Kren (A,D,G) 17,50

Fillet of trout with vegetables stripes, white wine sauce, parsley potatoes and horseradish

Gebratene Riesengarnelen auf Knoblauchspaghetti mit Zucchini, Tomaten, Petersilie und Parmesan (A,B,C,G) 21,00

Grilled king prawns with garlic spaghetti, courgettes, tomatoes, parsley and parmesan