

Suppen, Vorspeisen und Salate / soups, starters and salads

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten (A,C,G,L) 4,80

Clear beef broth with sliced pancakes

Tagessuppe 4,80

Soup of the day

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, mediterranem Gemüse, weißer Auberginencreme und Bio-Olivenöl (C,G) 9,50

Buffalo mozzarella with tomatoes, mediterranean vegetables, egg-plant creme and olive oil

Räucherlachs „asiatisch“ mit Sushireis, Avocados, Sojasauce und Wasabimayonnaise (D,F,L,N) 12,80

Smoked salmon „asia style“ with sushi rice, avocados, soy-sauce and wasabi mayonnaise

Gemischter Salat oder Blattsalat mit French- oder Balsamicodressing (C,M) 4,80

Mixed or leaf salad with french- or balsamic dressing

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

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

„Spicy Beefsalat“: Streifen von der Beiried auf Blattsalat mit Soja-Chilimarinade 16,50

„Spicy beef salad“: slices of sirloin with leaf salad with soy-chili marinade (E,F)

„Salat Gourmet“: Blattsalate mit gegrillten Riesengarnelen und Parmesan 16,50

„Salad Gourmet“: leaf salad with grilled king prawns and parmesan (C,D,L,M)

Hauptspeisen / **Main courses**

Wienerschnitzel vom Freilandschwein mit Wildpreiselbeeren und Pommes Frites

(A,C,G) 13,50

Escalope of pork Vienna style with cranberries and French fries

Cordon Bleu mit Rauchschinken und Bergbaron gefüllt, Wildpreiselbeeren und Pommes

Frites (A,C,G) 14,80

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

Schweinerückensteak (250g) vom Grill mit Kräuterbutter, Barbecuesauce und

Ofenkartoffel mit Sauerrahm (F,G,L,M) 13,50

Grilled saddle of pork (250g) with herb butter, barbecue sauce and jacket potato with sour cream

Entrecôte vom US Prime Beef mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Ofenkartoffel mit

Sauerrahm (G,M) 19,80

Entrecôte from the US Prime Beef with herb butter, grilled vegetables and jacket potato with sour cream

Entrecôte vom US Prime Beef mit Pfeffer-Cognacsauce, Kroketten und Grillgemüse

(A,L,G,O) 21,50

Entrecôte from the US Prime Beef with cognac-peppersauce, potato croquettes and grilled vegetables

Nudelgerichte / **pasta dishes**

Spaghetti Bolognese oder Napoli mit Parmesan (A,C,G,L) 10,50

Spaghetti bolognese or napoli with grated parmesan

Spaghetti mit hausgemachtem Pesto (E) 10,50

Spaghetti with homemade pesto

Pizza / **pizza**

Pizza Margherita: Tomaten, Mozzarella, Rucola

(tomatoes, mozzarella, roket) A,G 9,00

Pizza Vegetariana: Tomaten, Mozzarella, Champignons, mediterranes Gemüse

(tomatoes, mozzarella, mushrooms, mediterranean vegetables) A,G 12,00

Pizza Prosciutto: Tomaten, Mozzarella, Prosciutto, Rucola

(tomatoes, mozzarella, prosciutto, roket) A,G 12,00

Pizza Salami: Tomaten, Mozzarella, Salami

(tomatoes, mozzarella, salami) A,G 12,00

Pizza Allesandro: Tomaten, Mozzarella, Sardellen

(tomatoes, mozzarella, anchovies) A,D,G 12,00

Pizza Salmone: Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Rucola

(tomatoes, mozzarella, smoked salmon, roket) A,D,G 14,00

Beilagen zusätzlich (additional side dishes) +3,00

Portion Grillgemüse (portion of grilled vegetables) +4,50

Saucen zusätzlich (additional sauces) +2,50

Portion Ketchup/Mayonnaise (portion of ketchup/mayonnaise) +0,30

Gebäck pro Stück (pastries per piece) +1,00



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 4,50

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

Kinder Eisbecher (2 Kugeln Eis mit Smarties) 3,80

Childrens ice cream cup (2 scoops of ice cream with smarties)

Desserts / Sweets

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade oder Schokoladesauce (A,C,E) 6,00

2 pieces of pancakes with apricot jam or chocolate sauce

+ 1 Kugel Vanilleeis 1,50

+ 1 scoop of vanilla ice cream

Eispalatschinke mit warmer Schokoladesauce, Vanilleeis und Schlagobers (A,C,F,G) 7,50

Pancake stuffed with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

2 Kugeln Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl (C,G) 5,00

2 scoops vanilla ice cream with styrian pumpkin seed oil

2 Kugeln Zitronensorbet mit Prosecco (O) 6,00

2 scoops of lemon sorbet with prosecco

Oma's Apfelstrudel 3,80

Grandmother's apple strudel

Oma's Apfelstrudel mit Schlagobers (A,C,G) 4,30

Grandmother's apple strudel with whipped cream

Oma's Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers (A,C,G) 5,30

Grandmother's apple strudel with vanilla ice-cream and whipped cream

Affogato al caffè (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis) (C,G) 4,50

Affogato al caffè (espresso with 1 scoop of vanilla ice-cream)

Wochenempfehlungen / **recommendations of the week**

Steirische Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen (A,C,G) 4,80

Cream soup of pumpkin with roasted pumpkin seeds

Spaghetti mit hausgemachtem Pesto, gegrillten Riesengarnelen und Parmesan 21,80

Spaghetti with homemade pesto, grilled king prawns and parmesan (A,B,C)

„Surf and Turf“: Entrecôte vom US Prime Beef und gegrillte Riesengarnelen mit Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce (B,G) 28,00

„surf and turf“: Entrecôte from the US prime beef with grilled king prawns, herb butter and jacket potato with sour cream sauce

„Maibock“: rosa gebratenes Rehrückenfilet mit Eierschwammerl, Speck, Kartoffel-Selleriepüree und Burgundersauce (G,L,O) 28,00

Medium grilled fillet of venison with chanterelles, bacon, mashed potatoes with celery and red wine sauce

Bio-Lachsforellenfilet gegrillt mit Ofentomaten, Eierschwammerl, Petersilkkartoffel und Rieslingsauce (C,D,G,O,L) 17,80

Grilled fillet of salmon trout with braised tomatoes, chanterelles, parsley potatoes and white wine sauce

Frische Eierschwammerl in Rahmsauce mit hausgemachtem Serviettenknödel (A,C,G)

Fresh chanterelles in cream sauce with homemade dumplings

als Vorspeise/as starter 10,80

als Hauptspeise/as main course 14,50

Spaghetti mit frischen Eierschwammerl, Basilikumsauce und Parmesan (A,C,G) 14,50

Spaghetti with fresh chanterelles, basil sauce and parmesan

Schokolademousse mit marinierten Mangos und Kokoseis (C,G) 8,50

Chocolate mousse with marinated mangos and coconut ice cream

Marillenknödel in Butterbrösel mit schwarzem Walnusseis und Marillenröster(A,D,G) 8,50

Apricot dumpling with buttered breadcrumbs, black walnut ice cream and stewed apricots

Frische Erdbeeren mit Eierlikör, Schlagobers und Vanilleeis (C,G) 7,50

Strawberries with egg not, whipped cream and vanilla ice cream