



EHRlichkeit

t r i f f t

Erdigkeit

Wir sind immer auf der Suche nach den besten Produkten und bei deren Zubereitung sehr darauf bedacht, den Eigengeschmack in den Vordergrund zu stellen. Die Zutaten der jeweiligen Speisen beziehen wir – bis auf einige Ausnahmen - ausschließlich aus Österreich.



ZU BEGINN

Handgehacktes Beef Tatar vom Weiderind

mit leichter Chili-Majonnaise, eingelegten
Eierschwammerl & Brioche Toast

Klein: 120 g € 14,90

Standard: 200 g € 22,00

GLUTENFREI, LACTOSEFREI auf Anfrage

Tuna Tartar

mit Wasabi-Guacamole, Mango-Papayagel
& Sprossensalat

€ 13,50

Gratinierter Ziegenkäse

mit Kräuter-Pancho-Kruste, mediterranem
Rübensalat & Senfkaviar

€ 12,50

Carpaccio

vom Simmentaler Fleckvieh

mit Brunnenkresse-Asmontepesto,
geschmortem roten Paprika & Friseesalat

€ 14,90

SALATE

Vogerl-Kartoffelsalat

mit Wurzelspeck, gekochtem Freilandei
& Schwarzbrot

Klein: € 5,90

Standard: € 7,90

Gemischter Salat

Grazer Krauthäuptl | Käferbohne |
Paradeisersalat | Gurkensalat | Kartoffel

€ 4,90

Babyspinat-Basilikumsalat

mit Kuhfrischkäse, bunten Tomaten,
Erdbeer-Olivenölmarmade
& gerösteten Pinienkernen

€ 8,90

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe

mit Wurzelgemüse & Rindfleisch
wahlweise mit Grießknödel, Frittaten,
Leberknödel oder Kaspressschnitte

€ 4,90

Leichte Kartoffel- Sauerrahmcremesuppe

mit zweierlei Eierschwammerl & Liebstöckl

€ 6,50

Gedeck auf Wunsch

€ 2,90

VOR
SPEISEN

„GRIASS DI NACHBARSCHAFT“ HÖRT MAN'S RUFEN,
WENN REGIONALITÄT UND GESCHMACK ZUSAMMENKOMMEN.
UND ES KLINGT GUT UND IRGENDWIE AUCH SCHLAU ...



FISCH V. SCHRÖCKER

Gebackenes Filet vom Jungkarpfen
mit cremigem Gurkensalat & mediterraner
Käferbohrentapenade
€ 17,50

Gebratenes Forellenfilet
im tomatisierten Flusskrebssud,
Wurzelgemüse & gebratener, weißer
Polentaschnitte
€ 21,90

Goldbrasse im Ganzen (500g-600g)
mit Thymian-Kartoffelrisotto, Mangold
& Salsa Verde
€ 26,90

FLEISCH

**Gebratenes Rinderfilet vom
Simmentaler Fleckvieh, 220g**
mit getrüffeltem Selleriepüree,
wildem Brokkoli & Portweinjus
€ 34,90

**Knuspriger Spanferkelrücken
vom Jaga**
mit cremigem Eierschwammerlsauté
& Grammel-Serviettentaler
€ 19,50

Gebratene Maishendlbrust
mit geräucherter Süßkartoffelcreme
& Paprika-Pfannengemüse
€ 16,90

Gebackene Leber vom Zotter-Lamm
mit Bohnen-Chili & Schmorzwiebelpüree
€ 17,90

KLASSIKER

Gekochter Tafelspitz
mit Röstkartoffeln,
Schnittlauchsauce & Apfelkren
€ 19,90

Wiener Schnitzel vom Kalb
aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken
mit Preiselbeeren
€ 17,00
Petersilkartoffeln € 2,90
Erbsenreis € 2,90

Klassische Rindsroulade
mit Erdäpfelpüree, gebratenen Speck-
Eierschwammerln & Röstzwiebel
€ 19,50

VEGETARISCH

Pastasotto
mit Pesto Verde, halb getrockneten Paradeisern,
Naaser Schafskäse, Brokkoligemüse & Nüssen
€ 15,50

Eierschwammerlgulasch
mit Serviettenknödel, Sauerrahm
& frischen Kräutern
€ 14,90

Lasagne al forno Vegan
mit veganer Kräuterbechamel, Paradeiser-
Sojaschrot-Bolognese, Basilikumpesto & Rucola
€ 13,50
VEGAN & LACTOSEFREI



HAUPT SPEISEN

...DENN ALLE KÖNNEN MITEINANDER. DER ERDÄPFEL KENNT DIE
GURKE UND GRÜSST DEN ZWIEBEL VON GEGENÜBER.
DIE KÜCHE BLEIBT EHRlich UND VERWURZELT ...



Apfelstrudel

mit Zimtschlag

€ 4,90

Caramell-Schokotarte

mit 3erlei Erdbeere

€ 8,50

Südsteirischer Schichtenstrudel

mit Haselnusseis & Apfelragout

€ 7,50

Trifle im Glas

mit weißem Schokomousse, Pfirsichragout & Baumkuchen

€ 7,50

Joghurt-Butterkeksschnitte

mit zweierlei Marille

€ 7,50

Sorbet des Tages

ohne/mit Prosecco

€ 4,50/€ 6,50

Käsevariation „Fromagerie Riegersburg“

mit Bauernbutter

Klein: € 11,90

Standard: € 15,90



DESSERT

... UND MAN SCHMECKT DIE
STEIERMARK UND QUALITÄT.
UND MAN MAG ES. BIS GANZ BALD.



Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein. Gerne klären wir Sie bezüglich Allergenen in unseren Gerichten auf und empfehlen Ihnen Alternativen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.