



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 Sweet Chili Majonnaise, geschmorten
Jalapeños & gesalzener Butter,
dazu Brioche Toast
Klein: 120 g € 14,90

Standard: 200 g € 19,90

GLUTENFREI, LACTOSEFREI auf Anfrage

Steirisches Vitello Tonnato

vom Kalb und Räucherforelle mit
Kürbiskernmajonnaise
& gebackenen Kapernbeeren
€ 13,90

Tuna Tartar

mit Bonzosauce, Mango, Avocado-
Limettencreme & Sprossensalat
€ 14,50

Mousse vom Naaser Schafskäse

mit zweierlei Ochsenherztomate,
Oliventapenade & Basilikum
€ 13,50

SALATE

Vogerl-Kartoffelsalat

mit Wurzelspeck, gekochtem Freilandei,
Kirschtomaten & Schwarzbrot
Klein: € 5,90
Standard: € 7,90

Gemischter Salat

Blattsalat | Kartoffel | Käferbohnen |
Karotte-Kraut & Rahmgurken
€ 4,90

Endiviensalat

mit warmen Babykartoffeln,
eingelegten Eierschwammerl,
steirischem Apfelessig & Kürbiskernöl
€ 7,50

SUPPEN

Rindsuppe

mit Grießknödel, Frittaten,
Leberknödel oder Kaspresschnitte
€ 4,90

Paradeisercremesuppe

mit gelbem Paprikaschaum und
gebratenen Koriander-Knoblauch Garnelen
€ 8,90
€ 5,90 ohne Garnelen

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 Erdäpfel-Majosalat, Frühlingszwiebel,
Radieschen, Gartenkresse
& steirischer Remoulade

€ 17,50

Filet von der Seeforelle

mit Flusskrebsrisotto & sautierten
Sesam-Gurken

€ 22,50

Miesmuscheln

in Welschrieslingsud mit Wurzelgemüse,
Paradeiser & knusprigem Kräuter-Fladenbrot

€ 14,00/€ 19,00

FLEISCH

Gebratenes Rinderfilet, 220g

mit Trüffelpüree, sautierten Eierschwammerl
& cremigem Pfefferjus

€ 34,90

Chuck Short Ribs vom Black Angus Rind

mit Gewürz-Kukuruz, Erdäpfel-Dippers
& BBQ Sauce

€ 28,90

Edel-Lammragout vom Zotter

mit Wurzelwerk & gebratener Steinpilzschnitte

€ 23,50

Gebratene Maishendlbrust vom Lugitsch

mit Tramezzini-Kräuterfülle, cremigem
Pastasotto und Paprikagemüse

€ 18,90

KLASSIKER

Gekochter Tafelspitz

mit Röstkartoffeln,
Schnittlauchsaucе & Apfelkren

€ 19,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken

€ 17,00

Petersilkkartoffeln € 2,90

Erbsenreis € 2,90

Currywurst

“Countryhousecellar”

Bratwurst vom Jaga mit hausgemachter
Currysauce, Süßkartoffel Fries, Sour Cream
& Zwiebelmarmelade

€ 13,50

VEGETARISCH

Handgemachte Pasta

mit Crème Fraiche Babyspinat, Nüssen
& Ziegenfrischkäse

€ 13,90

Steinpilzrisotto

mit Asmonte, Basilikumpesto & Kressesalat

€ 13,50/€ 17,50

Veganes Gemüsecurry

mit Kokos-Limettenreis & frittierten Glasnudeln

€ 13,50



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

Heidelbeertarte

mit Baiser und frischen Beeren

€ 6,90

Ananas-Kokos Tiramisu im Glas

mit Jasmin-tee-Cointreau-Biskotten & griechischem Joghurt

€ 6,50

Cheesecake vom Schafstopfen

mit zweierlei Himbeere & Zitronenmelisse

€ 7,90

Schokobrownie

mit Vanilleeis, Schokosauce & Joghurt-Espuma

€ 8,50

Sorbet des Tages

ohne/mit Prosecco

€ 4,50/€ 6,50

Käsevariation „Fromagerie Riegersburg“

mit Bauernbutter

Klein: € 10,90

Standard: € 13,90

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.