



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
Mocca-Champignons & Brioche Toast

Klein: 120 g € 14,90

Standard: 200 g € 22,00

GLUTENFREI, LACTOSEFREI auf Anfrage

Tartar und Kaviar von der Lachsforelle

Sauerrahmmousse, Karottengel
& Schwarzbrot-Mandelcrumble

€ 13,50

Sauerrahm-Spargeltarte

auf Pumpernickel, Paradeiser-Pesto
& Trauben-Schafskäse-Nussalat

€ 12,50

Steirisches "Vitello Tonnato"

Rosa Schweinskarree & Lardo vom Edel
Duroc, Räucherforellencreme,
Radieschen, Frisée und Frühlingsvinaigrette

€ 11,50

SALATE

Vogerl-Kartoffelsalat

mit Wurzelspeck, gekochtem Freilandei
& Schwarzbrot

Klein: € 5,90

Standard: € 7,90

Gemischter Salat

Grazer Krauthäuptl | Käferbohne
cremiger Krautsalat | Gurkensalat
Kartoffel

€ 4,90

Spargel-Babymangoldsalat

mit Erdbeeressig, Olivenöl
& Kuh-Frischkäse

€ 6,90

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe

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

€ 4,90

Frühlingskräuter- Sellerieschaumsuppe

mit Ziegenkäse-Honig-Ravioli
& Radieschensprossen

€ 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 Erdäpfel-Majosalat, Junglauch,
Gartenkresse & steirischer Remoulade

€ 17,50

Gebratenes Forellenfilet

mit cremigem Spargel-Graupenrisotto
& sautiertem Blattspinat

€ 20,50

Tuna Steak "rare"

mit weißem Kokos-Polenta,
asiatischem Pfannengemüse
& Mango-Chilliragout

€ 26,90

FLEISCH

Gebratenes Rinderfilet vom Simmentaler Fleckvieh, 220g

mit getrüffeltem Erdäpfelpüree,
Pfannengemüse & cremigem Pfefferjus

€ 34,90

Geschmorte Schweinsbackerl vom Jaga

in mediterranem Jus mit Erdäpfel-Crème
Fraiche-Stampf & sautiertem grünem Spargel

€ 16,90

Gefüllte Maishendibrust

mit Mais-Tramezzinifülle, Erbsencreme
& Zuckerschotensauté

€ 17,50

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

mit gebratenem grünen Spargel, Heurigen
& Sauce Hollandaise

€ 23,50

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 Rindsrouladen

mit Erdäpfelpüree, Speckbohnen & Röstzwiebel

€ 19,50

VEGETARISCH

Pastasotto

mit Pesto Verde, halb getrockneten
Paradeisern, Naaser Schafskäse,
Brokkoligemüse & Nüssen

€ 15,50

Solospargel

mit Sauce Hollandaise &
Heurigen-Kartoffeln

€ 15,90

wahlweise mit Räucherlachs
oder Steirer-Prosciutto

€ 3,90 Aufpreis

Gefüllte Melanzani

mit Kokos-Polenta, Süßkartoffelcreme
& Babypinatsalat

€ 13,50

VEGAN, GLUTEN- & 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 2erlei Erdbeere und Joghurtschaum

€ 8,50

Südsteirischer Schichtenstrudel

mit 2erlei Apfel und Topfen-Zitruscreme

€ 7,50

Trifle im Glas

mit Schokomousse, Himbeere und Baumkuchen

€ 7,50

Avocado-Cheesecake

mit Passionsfrucht und Kokos

€ 8,90

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.