



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 Bärlauchmajonnaise & eingelegter roter
Zwiebel, dazu Brioche Toast

Klein: 120 g € 14,90

Standard: 200 g € 19,90

GLUTENFREI, LACTOSEFREI auf Anfrage

Naaser Schafskäse

mit zweierlei Zucchini
& Kürbis-Paradeiserchutney

€ 12,90

Marinierter Tafelspitz

mit Käferbohnencreme,
Frühlingsvinaigrette, gekochtem Freilande
& Steirer-Kren

€ 10,90

Hausgebeizte Lachsforelle

mit roter Rübe, zweierlei Spargel
& Sauerrahm

€ 13,50

SALATE

Vogerl-Kartoffelsalat

mit Wurzelspeck, gekochtem
Freilande, Radieschen & Schwarzbrot

Klein: € 5,90

Standard: € 7,90

Gemischter Salat

Krauthäuptel | Kartoffel | Käferbohnen
| Karotte-Kraut & Rahmgurken

€ 4,90

Süß-saurer Gurkensalat

mit Sesam-Sprossen

€ 5,50

SUPPEN

Rindsuppe

mit Grießknödel, Frittaten,
Leberknödel oder Kaspresschnitte

€ 4,90

Bärlauchcremesuppe

mit Spargelartar & Gartenkresse

€ 5,90

Klassische Spargelcremesuppe

mit Kräutercroutons & eigener Einlage

€ 4,90

Gedeck auf Wunsch
€ 2,90

VOR
SPEISEN



FISCH V. SCHRÖCKER

Gebratenes Seeforellenfilet

mit sautiertem grünen Spargel, flüssiger Kräuterbutter & Zitrus-Kartoffel-Risotto

€ 19,50

Gebackener Karpfen

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

€ 16,50

Tuna Steak rare & Black Tiger Riesengarnele

mit gelbem Curry Couscous, Asiagemüse & Bonzo-Sesamsauce

€ 24,90

FLEISCH

Gebratenes Rinderfilet, 220g

mit Solospargel, Sauce Hollandaise & gebratenen Heurigen

€ 34,90

T-Bone Steak vom Edel DuRoc Schwein

mit Speckbohnen-Erbensauté, gebratenem Erdäpfelflan & hausgemachter BBQ-Sauce

€ 19,50

Lammspieße & Cevapcici vom Zotter

mit Tzatziki, Oliven-Granatapfel Salsa & hausgemachtem Rosmarin-Knoblauch Pitabrot

€ 18,50

Geschmortes Kalbsschulterscherzel

mit Petersilienpüree, genagtem Wurzelwerk & Frühlingskräutern

€ 18,90

KLASSIKER

Gekochter Tafelspitz

mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce & Apfelkren

€ 19,90

Glacierte Lammleber vom Zotter

mit Kartoffelpüree, eingelegten Äpfeln & Röstzwiebel

Klein € 9,90

Standard € 13,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebacken

€ 17,00

Petersilkartoffeln € 2,90

Erbсенreis € 2,90

Gebratene Entenbrust

mit Süßkartoffel-Karottenstampf & Pak Choi

€ 18,90

VEGETARISCH

Handgemachte Nudeltascherl

mit Spargel, Bärlauch, Kirschtomaten, gereiftem Emmentaler (Fromagerie Riegersburg) & Kresse-Friséesalat

€ 15,50

Gefüllte Zucchini

mit Polenta, Süßkartoffelcreme & Kokosmilch

€ 13,50

VEGAN, GLUTENFREI, LACTOSEFREI

Solospargel

mit Sauce Hollandaise & gebratenen Heurigen

€ 16,90

mit Räucherlachs oder Steirer-Prosciutto

€ 2,90 Aufpreis

HAUPT SPEISEN

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



Hausgemachter Apfelstrudel

mit Zimtschlag

€ 4,90

Hausgemachter Schokobrownie

mit Pariser Creme & zweierlei Erdbeeren

€ 8,50

Mango-Passionsfrucht Tiramisu

mit griechischem Joghurt aus dem Glas

€ 5,90

Hausgemachte Limettentarte

mit Baiser & frischen Beeren

€ 5,90

Mohn-Topfen Schnitte

mit Kernöl, Himbeeren & Vanilleeis

€ 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.