



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 Kernöl-Majonnaise, Senfkaviar
dazu Brioche Toast
Klein: 120 g € 14,90
Standard: 200 g € 19,90
GLUTENFREI, LACTOSEFREI auf Anfrage

Hirschcarpaccio

mit Weichseln, schwarzem Balsamico, Fink's
eingelekten Nüssen & Frisee-Kressesalat
€ 14,50

Tataki vom Thunfisch

mit Wakame-Sprossensalat, Bonzo-
Sesamlack & Mangoragout
€ 14,50

Gratinierter Ziegenkäse

mit roten Rüben, süßem Senf
& geschmortem Chicorée
€ 13,50

SALATE

Vogerl-Kartoffelsalat

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

Gemischter Salat

Blattsalat | Käferbohne | rote Rübe
Sauerrahmgurke | Kartoffel
€ 4,90

Endiviensalat

mit geschmortem Kürbis, gerösteten
Kürbiskernen, steirischem Kernöl
& Apfelessig
€ 7,50

SUPPEN

Rindsuppe

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

Klassische Kürbiscremesuppe

mit Sauerrahm, steirischem Kürbiskernöl
und Schwarzbrotcroutons
€ 5,90

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 Goldforelle

mit Karotten-Ingwercreme, geschmorten
Pastinaken & sauer mariniertem Kohlrabi

€ 20,50

Rotes Curry vom weißen Wels & Miesmuscheln

mit Süßkartoffeln, Wurzelgemüse
& Sauce Rouille mit Safran

€ 19,00

FLEISCH

Gebratenes Rinderfilet, 220g

mit getrüffeltem Erdäpfelstampf,
geschmortem Wurzelwerk
& Rosmarin-Pfefferjus

€ 34,90

Rosa gebratener Schlögl vom heimischem Reh & Wildbutterschnitzel

mit Speckrahmwirsing & gebratener
Briochschnitte

€ 24,50

Ragout vom Ragnitzer Rotwild

mit Butter-Kräuterspätzle, schwarzer Nuss,
Preiselbeer & Sauerrahm

€ 18,90

Rosa gebratene Entenbrust

mit Rotkrautcreme, sautierten Speck-
Kohlsprossenblätter & Karamell-Maroni

€ 19,50

KLASSIKER

Gekochter Tafelspitz

mit Röstkartoffeln,
Schnittlauchsauce & Apfelkren

€ 19,90

Kürbisgemüse € 2,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken

€ 17,00

Petersilkkartoffeln € 2,90

Erbsenreis € 2,90

Geschmorter Zwiebelrostbraten vom Donauland Rind

mit Bratkartoffel, Speckbohnen & Röstzwiebel

€ 23,50

VEGETARISCH

Handgemachte Casarecce

in Steinpilzrahm, mit Asmonte, Schmortomaten
& marinierter Gartenkresse

€ 14,90

Cremiges Kürbisrisotto

mit gebackenem Naaser Schafskäse, Kürbiskernöl
& gerösteten Kürbiskernen

€ 14,50

Gewürz-Cous Cous

mit geschmortem Wurzelwerk, cremigem Kräuter-
Hummus & marinierten Wildkräutern

€ 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

Ribiseltarte

mit frischen Beeren & Baiser

€ 6,90

“Twix”

mit Schoko-Karamelleis, Erdnussbutter & Schmandcreme

€ 8,50

Maroni-Butterkekskuppel

mit Weichselsorbet & Joghurt-Zitrusssäppchen

€ 8,50

Alles vom steirischen Apfel

Knödel, Sorbet, Ragout & Geleé

€ 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.