



---

**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

### Verhackertes von der Räucherforelle

mit Sellerie, Sauerrahm & Walnuss  
€ 12,50

### Schweinsbratlsulz von der Kräutersau

mit Semmelknödelcarpaccio, Rotkraut,  
Granny Smith Apfel  
& knusprigem Grammelpopcorn  
€ 11,50

### 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

### Asiatischer Rotkrautsalat

mit Erdnuss, Mango & Sprossenmix  
€ 7,50

## SUPPEN

### Rindsuppe

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

### Süßkartoffel-Kokoscremesuppe

mit Chilli-Oktopus  
€ 8,90  
ohne Chilli-Oktopus € 5,90  
VEGAN, GLUTEN- & LACTOSEFREI

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,  
Radieschen, Gartenkresse  
& steirischer Remoulade

€ 17,50

### Filet von der Goldforelle

mit Karotten-Ingwercreme, geschmorten  
Pastinaken & sauer mariniertem Kohlrabi

€ 20,50

### Wolfsbarsch im Ganzen

mit cremigem Blattspinat & Zitruskartoffelr

€ 19,90

## FLEISCH

### Gebratenes Rinderfilet, 220g

mit Trüffelpüree, Pfannengemüse  
& cremiger Pfefferjus

€ 34,90

### Geschmortes Kalbsschulterscherzl

mit cremigem Asmonte-Polenta  
& geschmortem Wurzelgemüse

€ 18,90

### Rosa gebratene Entenbrust

auf weihnachtlichem Rotkraut, gebackene  
Erdäpfel-Pilz Tascherl & Weichseljus

€ 19,50

### Rosa Lammhüferl vom Zotter

mit Kukuruzcreme, geschmortem  
Hokkaidokürbis & Rosmarinjus

€ 25,90

## KLASSIKER

### Gekochter Tafelspitz

mit Röstkartoffeln,  
Schnittlauchsauce & Apfelkren

€ 19,90

### Wiener Schnitzel vom Kalb

aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken

€ 17,00

Petersilkkartoffeln € 2,90

Erbsenreis € 2,90

### Burgunderbraten

mit gebratener Semmelschnitte, Speckbohnen  
& Röstzwiebel

€ 18,50

### Handgemachte Blutwurst- Nudeltascherl

in Nussbutter mit Specksauerkraut  
& knusprigen Grammeln

€ 14,90

## VEGETARISCH

### Handgemachte Erdäpfel-Topfen Nudeltascherl

im Kürbissud mit Kernöl, gerösteten Kürbiskernen  
& Naaser Schafskäse

€ 14,90

### Spinatknödel

in Nussbutter mit zweierlei Pastinake  
& gereiftem Almkäse

€ 13,90

### Gefüllte Zucchini

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

### **Blutorangentarte**

mit frischen Beeren & Baiser

€ 6,90

### **Schokobrownie**

mit Lebkuchenmousse & zweierlei Zwetschke

€ 8,50

### **Tonkabohnenparfait**

mit Baumkuchen & zweierlei Bratapfel

€ 8,50

### **Süße Blinis**

mit Schwarzbeerragout & Sauerrahmeis

€ 7,50

### **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.