



---

**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 Simmentaler Fleckvieh

mit leichter Kernöl-Mayonnaise, süß-sauer  
eingelegten Buchenpilzen, gesalzener  
Bauernbutter & Toastbrot

Klein: 120 g € 14,90

Standard: 200 g € 22,00

GLUTENFREI, LACTOSEFREI auf Anfrage

### Gebeizte Lachsforelle

mit Kürbis-Ingwercreme, Spinat-  
Wakamesalat & eingelegten Sojasprossen

€ 13,50

### Gratinierter Ziegenkäse

mit Kräuter-Pumpenickel-Kruste,  
2erlei Rübe & süßem Senf

€ 13,50

### Mousse von der Entenleber

mit Portweinlack, Preiselbeerchutney,  
Pistaziencrumble & Brioche

€ 13,50

## SALATE

### Vogerl-Kartoffelsalat

mit Wurzelspeck, gekochtem Freilandei  
& Schwarzbrot

Klein: € 5,90

Standard: € 7,90

### Gemischter Salat

Endiviensalat | Käferbohne | Kraut  
Rote Rübe | Erdäpfel

€ 4,90

### Pikanter Chinakohlsalat

mit Mango & gerösteten  
Wasabi-Erdnüssen

€ 6,90

VEGAN

## SUPPEN

### Kräftige Rindsuppe

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

€ 4,90

### Süßkartoffel-Kokoscremesuppe

mit Garnelen-Jalapenowürfel

€ 6,90

Gedeck auf Wunsch

€ 3,10

VOR  
SPEISEN

## FISCH V. SCHRÖCKER

### Gebackenes Filet vom Jungkarpfen

mit Erdäpfel-Steirer-Krenpüree  
& Kürbiskernölremoulade

€ 17,50

### Gebratenes Seeforellenfilet

mit cremigem Kren-Graupenrisotto, sautiertem  
Blattspinat & eingelegten Rüben

€ 22,50

### Gegrillter Riesengarnelenspieß

mit Kokos-Limettenrisotto, Asiagemüse  
& Mango-Sojasauce

€ 26,90

## FLEISCH

### Gebratenes Rinderfilet vom Simmentaler Fleckvieh, 220g

mit Polenta-Rosmarinschnitte,  
Pfannengemüse & cremigem Pfefferjus

€ 34,90

### Geschmortes Kalbsschulterscherz

mit getrüffeltem Erdäpfelpüree & Brokkoli-  
Nuss-getrocknete Paradeiser Sauté

€ 19,50

### Knusprige Entenkeule

mit weihnachtlichem Rotkraut, Karamell-  
Maronen & gebratener Brioche-  
Semmelschnitte

€ 19,50

### Ragout vom Rotwild aus der Ragnitz

mit Cranberries, Wurzelgemüse, Fink's  
schwarzer Nuss & Butterspätzle

€ 21,50

## KLASSIKER

### Gekochter Tafelspitz

mit Röstkartoffeln,  
Schnittlauchsauce & Apfelkren

€ 19,90

### Wiener Schnitzel vom Kalb

€ 17,00

aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken  
mit Preiselbeeren

Petersilkartoffeln € 2,90

Erbsenreis € 2,90

### Klassische Rindsroulade

mit Erdäpfelpüree, gebratenen  
Speck-Bohnen & Röstzwiebel

€ 18,90

## VEGETARISCH

### Getrüffeltes Pastasotto

mit Haselnuss, eingelegten Pilzen, Asmonte  
& Crème fraîche

€ 15,50

### Rotes Gemüsecurry

mit Asiagemüse, Ingwer, Zitronengras  
& Gewürz Couscous

€ 14,50

VEGAN

### Überbackene Polentaschnitte

mit Wintergemüse, Cheddar, Kräuter-  
Bechamelsauce & mariniertem Frisee-Sprossensalat

€ 13,50

GLUTENFREI

## HAUPT SPEISEN



### Apfelstrudel

mit Zimtschlag

€ 4,90

### Lauwarmer Schokobrownie

mit Karamell, Erdnuss & Joghurt-Cookie Eis

€ 8,90

### Gebackenes Sauerrahmeis

mit Zwetschkenröster & Lebkuchenmousse

€ 8,50

### Klassischer Cheesecake

mit Bratapfel & Rumtopfbeeren

€ 8,90

### Trifle im Glas

mit Mandarinenragout, Joghurtcreme & Mohnbiskuit

€ 6,90

### Sorbet des Tages

ohne/mit Prosecco

€ 4,50/€ 6,50

### Käsevariation „Fromagerie Riegersburg“

mit Bauernbutter

Klein: € 12,90

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.