

Vorspeisen ...



Knackige Blattsalate

mit Erdäpfel, geröstetem Speck und Kürbiskernöl

**lettuce with potatoes, fried bacon and pumpkin seed oil marinade*

/M

Zartes Roastbeef vom Jungrind auf Rucolapesto und Steinpilzcreme

**tender roastbeef of arugula pesto with porcini mushroom sauce*

/CGM

Gebeizter Räucherlachs aus der Haslau

mit gebackenem Ei im Sesam-Mantel

**pickled smoked salmon with a baked egg in a sesame crust*

/ACGN

Köstliches Beef Tatar fein garniert

**beef tartar served with butter*

1 Person /2 Personen /AGLMO

Knuspriges, hausgemachtes Knoblauchbrot / Garlic bread

Stärkende Suppen ...

Rindssuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel /ACGL

**consommé with pancake strips, meat strudel or with liver dumplings*

Köstliche Kürbiscremesuppe mit Knusper-Stangerl

**delicious pumpkin cream soup*

/AGO

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch-Laktose,
 H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere

Leicht und bekömmlich ...



Hausgemachter Erdäpfelstrudel

mit Grammeln dazu grüne Salatgarnitur mit Kürbiskernöl
**styrian version of potato strudel with marinated lettuce and pumpkin seed oil*
 /ACGM

Knusprig gebratene Kartoffelpuffer /vegetarisch
 dazu gemischte Salatgarnitur mit Sauerrahmkräuter dressing
**potato pancakes with marinated lettuce and sour cream dressing*
 /GM

Fitnesssteller

gegrillte Putenstreifen und Weißbrot auf mariniertem Blattsalat
 mit Cocktaildressing
**grilled turkey strips and white bread served on marinated lettuce with cocktail dressing*
 /AGMO

Backhendl-Salat

gebackene Hendlstreifen auf mariniertem Blattsalat und Erdäpfelsalat
 mit Kürbiskernöl
**fried chicken strips on marinated lettuce and potato salad with pumpkin seed oil*
 /AGMO

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch-Laktose,
 H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere

Eierschwammerl Gulasch “nach Art des Hauses” /vegetarisch mit flaumigem Semmelknödel

**chanterelle in a spicy sauce with tomatoes served with white bread dumplings*
/ACGO

Kürbis Cordon bleu / auch vegetarisch ohne Schinken möglich!!

Kürbis gefüllt mit Schinken und Emmentaler
dazu Petersilienkartoffel und Kräuterrahm Dip

**pumpkin filled with ham and Swiss cheese with parsley potatoes and sour dip sauce*
/ACG

Knuspriges Forellenfilet aus der Weizklamm

in Knoblauchbutter gebraten auf heimischen Eierschwammerl Risotto

**roasted trout filet with chanterelles risotto*
/ ADG

Würzig gebratene Riesengarnelen

auf gebratenen Eiernudeln „süß-sauer“

**spicy fried king brawns on sweet and sour egg noodles*
/ ACDGO

Um es dem Küchenpersonal zu erleichtern bitten wir Sie keine Beilagenänderungen
vorzunehmen – Danke 😊😊



Jeder lässt sich gerne verwöhnen!

Schenken Sie **Genuss-Gutscheine**

vom Wertgutschein bis zum
Candle light Dinner!

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch-Laktose,
H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere

STEAKS ...



Rinderfiletsteak vom saftig, zarten Mittelstück / 220g
 auf Pfeffersauce dazu Kroketten und frisches Grillgemüse

Rinderfiletsteak „Lady like“ / 150g
 auf Pfeffersauce dazu Kroketten und frisches Grillgemüse

Filetsteak Chateaubriand

für **ZWEI** Personen

Klassisch und Edel

Zart rosa gebratenes **Filetsteak** /450g
 dazu geschmackvolles Gemüse, Kroketten,
 cremiges Risotto, Zwiebelringe, pfiffige
 Pfefferrahmsauce /ACGO

**tender Filet Steak for 2 persons served with tasty vegetables,
 croquette potatoes, creamy risotto,
 onion rings and pepper sauce*



Um es dem Küchenpersonal zu erleichtern bitten wir Sie keine Beilagenänderungen vorzunehmen – Danke 😊😊

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch-Laktose,
 H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere

Kräftiges FLEISCH ...

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites

**breaded schnitzel of pork served with french fries*

/ACG

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites

**breaded schnitzel of pork stuffed with cheese and ham served with french fries*

/ACG

Hausherrnspeiß

gegrillte Schweinefilets am Speiß mit einer pikanten Röstung

dazu Gemüse, Reis und Pommes frites

**grilled filets of pork served with vegetables, rice and french fries*

/G

Saftiges Schweinsmedaillon im Ganzen gebraten

auf cremiger Eierschwammerlsauce

dazu geschmackvolles Kartoffelgratin und Kirschtomaten

**roasted pork filet in a creamy chanterelle sauce served with potatoes gratin*

/ACGO

Gekochter Tafelspitz

mit Röstkartoffel und geschmackvollem Kürbisgemüse

**boiled beef with tasty pumpkin vegetables and roast potatoes*

/G

Um es dem Küchenpersonal zu erleichtern bitten wir Sie keine Beilagenänderungen vorzunehmen – Danke 😊😊

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch-Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere

Naschen macht glücklich...



Kulmlandmäderl /ACFGHO

Lauwarmer Schokokuchen mit Kirschen dazu erfrischende Eisvariation

Dolce Vita /ACFGH

Gefüllte Profiterolen mit Vanillecreme dazu erfrischende Eisvariation

Zarte Versuchung /ACFGO

Verführerisches Schokomousse dazu erfrischende Eisvariation

Ofenfrische, lauwarme Cremeschnitte /ACGO

auf Beerenragout

Unsere Lieferanten

Fleisch: Fleischerei Kothgasser Pischelsdorf, Almo Kaindorf

Eier: Bauernhof Hödl Illensdorf

Fisch: Schröcker Weizklamm, Kulmer Haslau

Obst, Gemüse, Salat: Bauernhof Hödl Illensdorf, Sander Kroisbach, Schwarz St. Ruprecht

Kürbis & Käferbohnen: Scheibelhofer, Großhartmannsdorf

Eierschwammerl: WIR sind Schwammerl suchen 😊

Essig & Öle: Färber Hirnsdorf, Haidinger Hirnsdorf, Ölmühle Fandler Pöllau

Kartoffel: Schwarz St. Ruprecht, Jörgler Kaibing

Roggenbrot & Gebäck: Wachmann Mühle Hirnsdorf

Fruchtsäfte: Sasser Siegersdorf, Kulmer Hirnsdorf, Adelman Arnwiesen

Naturbier: Gratzer Alois Tiefenbach

B & F Kaffee: B & F Stubenberg

SpeiseEis: Isoase – Österreichs Siegereis Pischelsdorf



A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch-Laktose,
H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere



Traumhaft schlafen

