

Rind, Kalb, Lamm, Milchprodukte, Erdäpfel, Eier, Kürbiskernöl, Rohschinken, saisonales Obst und Gemüse wie Grazer Krauthäuptel, Kren, Spargel, Apfel, und Wild beziehen wir aus der Region bzw. aus Österreich!



Vorspeisen

Klare Rindssuppe wahlweise mit:

<i>Fritatten, Fleischstrudel oder Leberknödel</i>	€ 3,60
<i>Bärlauch, oder Brennesselcremesuppe mit Erdäpfelstroh</i>	€ 3,90
<i>Spargelcremesuppe mit Schülcher und Erdäpfelstroh</i>	€ 3,90
<i>Steirische Flecksuppe vom Jungstier</i>	€ 3,90
<i>Tafelspitzsulzerl, Zwiebel-Paprikadressing, Blattsalat & Kernöl</i>	€ 7,90
<i>Spargelsalat (Ruccola, Spargel, Erdbeeren und Asmonte)</i>	€ 9,90
<i>Steirischer Vorspeisenteller mit Vulcanoschinken (15 Monate) und Biokäsesorten der Firma Deutschmann</i>	€ 10,50
<i>Rohes, mariniertes Jungstierfilet (Carpaccio-Art) mit Trüffelöl, Ruccolasalat und Asmonte</i>	€ 11,20
<i>Chili-Beef Tatare vom Jungstier (gehacktes Rindsfilet) dazu Sprossen, Basilikum, Kirschlorange, Butter und Toastbrot</i>	€ 12,20

Hauptspeisen

<i>Rindsgulasch vom Jungstier</i>	€ 8,70
<i>Lammbratwürstl, Schülcherweinkraut & Braterdäpfeln</i>	€ 9,70
<i>Wienerschnitzerl vom Schweinskarree, mit Petersilerdäpfeln</i>	€ 9,90
<i>Gebackenes Putenschnitzerl "Steirisch" mit Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	€ 10,40
<i>Schopfbratl vom Schwein mit Kümmel-Biersauce, Schülcherweinkraut und Serviettenknödeln</i>	€ 10,40
<i>Kalbsbeuscherl (handgeputzt) mit Schülcher & Serviettenknödeln</i>	€ 11,70
<i>Bauerncordon bleu (Topfen, Gselchtes, Bärlauch, Steirerkas) vom Schwein, dazu Butterreis</i>	€ 11,70
<i>In Bier geschmorte Schweinswangerl, Dijon-Senf sauce dazu Erdäpfel-Bärlauchpüree, Lauch & frischer Chili</i>	€ 12,70
<i>Bachforellenfilet, gebraten in hausgemachtem Rosmarin-Kräuteröl, dazu Petersilerdäpfeln und grüner Salat mit Kernöl</i>	€ 13,30
<i>Schweinsfilet vom Freilandsschwein, mit Bärlauchbutter überbacken dazu Pfeffersauce, Marktgemüse und Erdäpfelkroketten</i>	€ 14,90
<i>Hauspfandl, Schweinsfiletspitzen vom Freilandsschwein, rotes Kokoscurry dazu überbackene Bärlauchspätzle</i>	€ 14,90
<i>Gedämpfter Tafelspitz vom steirischen Jungstier mit Apfelkren, dazu Brennesselspinat und Braterdäpfeln</i>	€ 16,20
<i>Rostbraten vom steirischen Jungstier (gedünstet), Zwiebel-Specksauce, dazu Braterdäpfel & Röstzwiebel</i>	€ 19,90
<i>Gebratenes, knuspriges Zanderfilet (grobe Weißbrotbrösel) mit Spargelrisotto, Kirschlorange und Basilikumpesto</i>	€ 19,90
<i>Filetsteak vom steirischen Jungstier mit getrüffelter Sterzkruste, dazu Pfeffersauce, Marktgemüse und hausgemachte Erdäpfelnocken</i>	€ 27,90

Desserts

Warmer Schoko-Birnenkuchen mit Schlagobers	€ 4,40
Warmer Milchrahmstrudel mit Vanillesauce & Rumrosinen	€ 4,40
Sorbetto (gemixt) mit Williamsbirnenschnaps und Zitroneneis	€ 6,10
Parfaitvariation mit hausgemachtem Powidl	€ 6,10
Hausgemacht Sorbetvariation, auf hellem Biskuit	€ 6,60
Schokomousse mit weißem Moccaschaum	€ 6,90
Erdbeer-Rhabarbertiramisu mit hausgemachtem Sorbet	€ 6,90
Alte Press "Jodler", Hauscocktail mit: Kakaolikör, Kokossirup	
Absolut Vanille Vodka, Vanilleeis, Kernöl, Kürbiskerne	€ 7,30
Topfenschmarr'n mit Zwetschkenröster	€ 7,50
Käseteller (Biohofkäserei Deutschmann, Frauental) mit Kastanien-Blütenhonig	€ 10,30

Vegetarische Speisen

Geröstete Semmelknödeln mit Ei und grünem Salat	€ 8,40
Geröstete Bärlauchspätzle mit Ei und grünem Salat	€ 8,40
Gebratene Topfen-Hirselaibchen, dazu Spargelragout, Erdäpfel-Bärlauchpüree und frischer Chili	€ 8,80
Polentaschnitten mit Brennesselspinat, dazu grüner Salat	€ 8,80
Spargelrisotto (Marchfelder Spargel) dazu Kirscharteise und Basilikumpesto	€ 11,90

Weißer Marchfelder "Solo" Spargel mit Petersilerdäpfeln und:

Sauce Hollandaise	€ 16,90
Sauce Polonaise und gehacktem, gekochtem Ei	€ 16,90
Vulcanoschinken und Butter	€ 18,90

Hausgemachte Bandnudeln mit:

Knoblauch, Olivenöl, frischem Chili & Asmonte	€ 8,60
Kürbiskernpesto und Asmonte	€ 8,60
Rotem Kokoscurry und knusprigen Glasnudeln	€ 8,60
Bärlauchrahm & gebräunte Mandeln	€ 8,60
Spargel, Schilcher und gebräunte Mandeln	€ 9,90

Steirische Schmankerl, Salate & Saures

Kernöleierspeis (g.g.A.) mit Bärlauch & Speck	€ 6,40
Kalter Schweinsbraten mit Senf & Kren	€ 6,40
Käferbohnsalat mit Zwiebeln und Kernöl	€ 6,30
Vogerlsalat mit Knoblauch, Kernöl, Erdäpfel, Speck und Ei	€ 6,40
Saures Rindfleisch (gedämpft) mit Zwiebeln, Ei & Kernöl	€ 8,70
Salatplatte mit Schinken, Käse und gekochtem Ei, Kernöl	€ 8,70
Große Wingersalatschüssel mit Preßwurst, Rindfleisch, Erdäpfel, Ei, Kernöl und Grammeln	€ 8,90
Hausgemachte Erdäpfel-Bärlauchtascherl mit Butterbrösel dazu gemischter Blattsalat	€ 9,10
Putenbruststreifen, gebraten oder gebacken mit gemischtem Blattsalat und Kernöl	€ 9,90