

Rind, Kalb, Lamm, (Weizer Schafbauern) Milchprodukte, Erdäpfel, Eier, Kürbiskernöl, Rohschinken, saisonales Obst und Gemüse wie Grazer Krauthäuptel, Kren, Spargel, Apfel, Wild aus der Region Ama Ausgelobung im Schaukasten.



Vorspeisen

Klares, "echtes" Rindssupperl, wahlweise mit:

<i>Frittaten, Fleischstrudel oder Leberknödel</i>	€ 4,10
<i>Cremesuppe vom Muskatkürbis, mit echtem Kernöl & Kürbiskernen</i>	€ 4,50
<i>Steirische Flecksuppe vom Jungstier (nach Omas Rezept)</i> <i>(Im Topf zum Selberschöpfen serviert)</i>	€ 4,70
<i>Hausgemachte Kürbistascherl mit Butterbrösel,</i> <i>dazu gemischter Blattsalat mit Kernöl und eingelegtem Kürbis</i>	€ 9,90
<i>Steirischer Vorspeisenteller mit Vulcanoschinken (15 Monate)</i> <i>und Biokäsesorten der Firma Deutschmann</i>	€ 11,10
<i>Rohes, mariniertes Jungstierfilet (Carpaccio Art, gewickelt mit Basilikum),</i> <i>hausgemachtes Chiliöl, Ruccola und Asmonte</i>	€ 11,90
<i>Chili-Beef Tatare vom Jungstier (gehacktes Rindsfilet)</i> <i>dazu Sprossen, Basilikum, Kirscharadeiser, Butter und Toastbrot</i>	€ 12,90

Hauptspeisen

<i>Rindsgulasch vom Jungstier (mager)</i>	€ 9,70
<i>Lammbratwürstl, Schilcherweinkraut & Braterdäpfeln</i>	€ 10,70
<i>Wienerschnitzerl vom Freilandschwein, mit Petersilerdäpfeln</i>	€ 10,90
<i>Gebackenes Putenschnitzerl "Steirisch" mit Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	€ 11,20
<i>Schopfbratl vom Freilandschwein mit Kümmel-Schwarzbiersauce,</i> <i>Schilcherweinkraut und Serviettenknödeln (Chef Lieblingsgericht)</i>	€ 11,20
<i>Kalbsbeuscherl (handgeputzt) mit Schilcher & Serviettenknödeln</i>	€ 12,90
<i>Bauerncordon bleu (Topfen, Burgunderschinken, Kräuter, Steirerkas)</i> <i>vom Freilandschwein, dazu Butterreis</i>	€ 12,90
<i>In dunklem Bier geschmorte Wangerl, vom Freilandschwein, Dijon-Senfsauce,</i> <i>dazu geräuchertes Erdäpfelpüree, Lauch & frischer Chili</i>	€ 14,50
<i>Bachforellenfilet, gebraten in hausgemachtem Rosmarin-Kräuteröl,</i> <i>dazu Petersilerdäpfeln und grüner Salat mit Kernöl</i>	€ 14,50
<i>Schweinsfilet vom Freilandschwein, mit Dijonsenfbutter überbacken,</i> <i>dazu Pfeffersauce, Marktgemüse und Erdäpfelkroketten</i>	€ 16,50
<i>Hauspfandl, Schweinsfiletspitzen vom Freilandschwein,</i> <i>Kürbis-Kokos-Curryragout, dazu überbackene Spinatzpätzle</i>	€ 16,50
<i>Gedämpfter Tafelspitz vom Jungstier,</i> <i>mit Apfeln, dazu Kürbisgemüse und Braterdäpfeln</i>	€ 19,10
<i>Rostbraten vom steirischen Jungstier (geschmort),</i> <i>Zwiebel-Specksauce, Braterdäpfeln (nach Rezept von da Oma)</i>	€ 20,90
<i>Filetsteak vom Jungstier mit getrüffelter Sterzkruste, dazu</i> <i>Pfeffersauce, Marktgemüse und hausgemachte Erdäpfelnocken</i>	€ 31,90

Desserts

Warmer Schoko-Zwetschkuchen, Schlagobers (ißt Chefin gerne)	€ 5,40
Warmer Milchrahmstrudel mit Vanillesauce (leider oft aus)	€ 5,40
Parfaitvariation mit hausgemachtem Powidl	€ 6,80
Hausgemachte Sorbetvariation, auf Schokoerde	€ 6,90
Sorbetto (gemixt) mit Williamsbirne, Prosecco und Zitroneneis	€ 6,90
Kastanienmousse mit Orangen-Amarettoschaum (genug da!)	€ 6,90
Schwarzbeertiramisu, hausgemachtem Sorbet (besser geht's net)	€ 6,90
"Steirermandl", Hauscocktail mit: Vodka Vanille, Amaretto, Apricot Brandy, Zitrone, Traubensaft, Apfelsaft naturtrüb, Kernöl	€ 6,90
Joghurtschmarr'n mit Zwetschkenröster (mei, so guad)	€ 8,50
Feine Auswahl an Biokäsesorten (Hofkäserei Deutschmann, Frauental) mit Kastanien-Blütenhonig (Kastanienhof Klug)	€ 10,50

Vegetarische Speisen

Geröstete Semmelknödeln mit Ei und grünem Salat	€ 9,30
Geröstete Spinatspätzle mit Ei und grünem Salat	€ 9,40
Gebratene Topfen-Hirselaibchen, Kürbis-Kokos-Curryragout, geräuchertes Erdäpfelpüree, und frischer Chili	€ 9,50
Polentaschnitten mit Kürbisgemüse dazu grüner Salat	€ 9,50
Brokkolilaibchen, Kürbis, Kokosmilch, Maroni, rote Linsen VEGAN	€ 9,90
Risotto vom Muskatkürbis mit frischem Ingwer (auf Wunsch VEGAN), Kirschparadeiser und Basilikumpesto	€ 12,50

Hausgemachte Bandnudeln mit:

Knoblauch, Olivenöl, Welchriesling, frischem Chili & Asmonte	€ 9,30
Kürbiskernpesto, Welschriesling und Asmonte	€ 9,30
Kürbisgemüse, geröstete Kürbiskerne und das echte Kernöl	€ 9,30
Kürbis-Kokos-Curryragout, knusprige Glasnudeln	€ 9,30

Steirische Schmankerl, Salate & Saures

Kernöleierspeis mit Freilandeierl, Liebstöckl & Speck	€ 7,30
Kalter Schweinsbraten, vom Freilandschwein, mit Senf & Kren	€ 7,30
Käferbohnsalat mit Zwiebeln und Kernöl	€ 7,00
Vogerlsalat mit Knoblauch, Kernöl, Erdäpfel, Speck und gekochten	€ 7,00
Saures Rindfleisch vom Jungstier, mit Zwiebeln, Ei & Kernöl	€ 9,30
Salatplatte mit Schinken, Käse und gekochtem Eierl & Kernöl	€ 9,30
Große Wingersalatschüssel mit Preßwurst, Rindfleisch, Erdäpfel, gekochtem Eierl, Kernöl und Grammeln	€ 9,30
Putenbruststreifen, gebraten oder gebacken mit gemischtem Blattsalat und Kernöl	€ 10,90

Hausgemachtes Brot

mit hausgemachtem Sauerteig

(Ißt auch die Chefin gerne, wir bitten um Ihr Verständnis, wenn es ausgegangen ist!)