

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:

- | | |
|--|---------|
| Frittaten, Fleischstrudel, Leberknödel und a bissel Schnittlauch | € 4,70 |
| Spargelcremesuppe mit Schülcher & Erdäpfelstroh | € 5,10 |
| Steirische Flecksuppe vom Jungstier (nach Omas Rezept)
(Im Topf zum Selberschöpfen serviert) | € 5,10 |
| Steirischer Vorspeisenteller mit Vulcanoschinken (15 Monate)
ein wenig Deko, und Biokäsesorten der Firma Deutschmann | € 11,90 |
| "Wilde Variation", Hirschcarpaccio, Hirschsalamì, Rohschinken,
eingelegte gute Sachen, Ruccola, Himbeeressig, Olivenöl, Asmonte | € 12,90 |
| Rohes, mariniertes Jungstierfilet (Carpaccio Art, gewickelt mit Basilikum),
Trüffelöl, Ruccola und Asmonte | € 12,90 |
| Chili-Beef Tatare vom Jungstier (gehacktes Rindsfilet) Lieblingsgericht Chefin
dazu Sprossen, Basilikum, Kürschparadeiser, Butter und Toastbrot | € 15,10 |

Hauptspeisen

- | | |
|--|---------|
| Rindsgulasch vom Jungstier (mager), mei so quad | € 10,90 |
| Lammbrotwürstl, Schülcherweinkraut & Braterdäpfeln | € 11,90 |
| Wienerschnitzerl vom Freilandschwein, mit Petersilerdäpfeln | € 11,90 |
| Gebackenes Putenschnitzerl "Steirisch" mit Erdäpfel-Vogerlsalat | € 11,90 |
| Schopfbrat'l vom Freilandschwein mit Kümmel-Schwarzbiersauce,
Schülcherweinkraut und Serviettenknödeln (Chef Lieblingsgericht) | € 11,90 |
| Kalbsbeuscherl (handgeputzt) mit Schülcher & Serviettenknödeln | € 13,90 |
| Bauerncordon bleu "(Topfen, Burgunderschinken, Bärlauch Steirerkas)
vom Freilandschwein, dazu Butterreis | € 13,90 |
| In dunklem Bier geschmorte Wangerl, vom Freilandschwein, Dijon-Senfauce,
dazu Erdäpfel-Bärlauchpüree, Lauch & frischer Chili | € 15,50 |
| Bachforellenfilet, gebraten in hausgemachtem Rosmarin-Kräuteröl,
dazu Petersilerdäpfeln und grüner Salat mit Kernöl | € 15,50 |
| Schweinsfilet vom Freilandschwein, mit Bärlauchbutter überbacken,
dazu Pfeffersauce, Marktgemüse und Erdäpfelkroketten | € 17,90 |
| Hauspfandl, Schweinsfiletzpitzen vom Freilandschwein,
rotes Kokoscurry, dazu überbackene Bärlauchspätzle | € 17,90 |
| Gedämpfter Tafelspitz vom steirischen Jungstier,
mit Apfeln, dazu Bärlauchspinat und Braterdäpfeln | € 21,20 |
| Rostbraten vom steirischen Jungstier (geschmort), Röstzwiebel,
Zwiebel-Specksauce, Braterdäpfeln (nach Rezept von da Oma) | € 22,90 |
| Filetsteak vom Jungstier mit getrüffelter Sterzkruste, dazu
Pfeffersauce, Marktgemüse und hausgemachte Erdäpfelnocken
(Opas Wahl, am Besten Medium Rare) | € 36,90 |

Desserts

Warmer Schoko-Marillenkuchen, Schlagobers (ißt Chefin gerne)	€ 5,90
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce (leider oft aus)	€ 5,90
Parfaitvariation mit hausgemachtem Powidl	€ 6,90
Hausgemachte Sorbetvariation, auf Schokoerde, sehr, sehr gut!	€ 6,90
Hausgemachte Topfen-Marillennockerl mit Marillenröster	€ 6,90
Marillentiramisu mit hausgemachtem Eis (Resi Style)	€ 7,10
"Steirermanndl", Hauscocktail mit: Vodka Vanille, Amaretto, Apricot Brandy, Zitrone, Traubensaft, Apfelsaft naturtrüb, Kernöl	€ 6,90
Joghurtshmarrn mit Marillenröster (mei, so guad)	€ 8,90
Feine Auswahl an Biokäsesorten (Hofkäserei Deutschmann, Frauental) mit Kastanien-Blütenhonig (Kastanienhof Klug), bester Abschluß	€ 10,90

Vegetarische Speisen

Geröstete Semmelknödeln mit Ei und grünem Salat mit Kernöl	€ 9,90
Geröstete Bärlauchspätzle mit Ei und grünem Salat mit Kernöl	€ 9,90
Gebratene Topfen-Hüselaiibchen, rotes Kokos-Curry Erdäpfel-Bärlauchpüree, und frischer Chili (ein Klassiker)	€ 9,90
Polentaschnitten mit Bärlauchspinat dazu grüner Salat & Kernöl	€ 9,90
Brokkolilaibchen, rotes Kokos-Curry, rote Linsen, Basilikum VEGA , Spargelrisotto (auf Wunsch VEGAN), "slow cooked"	€ 10,90
Kirschparadeiser und Basilikumpesto	€ 12,90
<u>Weißer Solospargel mit Petersilerdäpfel, Sauce Hollandaise oder:</u>	€ 18,90
<u>mit Butterbrösel, gekochtes, gehacktes Freilandeis, Petersilerdäpfel</u>	€ 18,90
<u>mit Vulcanoschinken, Butter, Petersilerdäpfel</u>	€ 20,90

Hausgemachte Bandnudeln mit:

Alle Nudelgerichte in der coolen Bowl serviert!

Knoblauch, Olivenöl, Welchriesling, frischem Chili & Asmonte	€ 9,90
Kürbiskernpesto, Welschriesling, Kirschtomaten und Asmonte	€ 9,90
Rotes Kokos-Curry, knusprige Glasnudeln & schwarzer Sesam	€ 9,90
Bärlauch, Sahne, Kirschtomaten und Mandeln	€ 9,90
Spargel, Schülcher, Sahne, Kirschtomaten, gebräunte Mandeln	€ 11,50

Steirische Schmankerl, Salate & Saures

Kernöleierspeis mit Freilandeierl, Liebstöckl & Speck	€ 7,90
Kalter Schweinsbraten, vom Freilandschwein, mit Senf & Kren	€ 7,90
Käferbohnsalat mit Zwiebeln und Kernöl	€ 7,20
Vogerlsalat mit Knoblauch, Kernöl, Erdäpfel, Speck und gekochter	€ 7,20
Saures Rindfleisch vom Jungstier, mit Zwiebeln, Eierl & Kernöl	€ 9,90
Salatplatte mit Schinken, Käse und gekochtem Eierl & Kernöl	€ 9,90
Große Wingersalatschüssel mit Preßwurst, Rindfleisch, Erdäpfel, gekochtem Eierl, Kernöl und Grammeln	€ 9,90
BÄRLAUCHTASCHERL , mit Butterbrösel, gemischter Blattsalat	€ 9,90
Putenbruststreifen, gebraten oder gebacken mit gemischtem Blattsalat und Kernöl	€ 11,90

Hausgemachtes Brot mit hausgemachtem Sauerteig

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