

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>	€ 4,70
<i>Cremesuppe vom Muskatkürbis, mit Kernöl & Kürbiskernen</i>	€ 5,10
<i>Steirische Flecksuppe vom Jungstier (nach Omas Rezept)</i>	€ 5,10
<i>Hausgemachte Erdäpfel-Kürbistascherl, Butterbrösel und Blattsal</i>	€ 9,90
<i>Steirischer Vorspeisenteller mit Vulcanoschinken (18 Monate) ein wenig Deko, und Biokäsesorten der Firma Deutschmann</i>	€ 11,90
<i>Rohes, mariniertes Jungstierfilet (Carpaccio Art, gewickelt mit Basilikum), Tüffelöl, Ruccola und Asmonte</i>	€ 12,90
<i>Wilde Variation, Hirschcarpaccio, Hirschsalami, Rohschinken, eingelegte gute Sachen, Ruccola, Asmonte, Himbeeressig, Olivenöl</i>	€ 12,90
<i>Chili-Beef Tatare vom Jungstier (gehacktes Rindfilet), Lieblingsgericht Chefin dazu Sprossen, Basilikum, Kürschparadeiser, Butter und Toastbrot</i>	€ 15,20

Hauptspeisen

<i>Rindsgulasch vom Jungstier (mager), mei so quad</i>	€ 10,90
<i>Lambratwürstl, Schilcherweinkraut & Braterdäpfeln</i>	€ 11,90
<i>Wienerschnitzerl vom Freilandschwein, mit Petersilerdäpfeln</i>	€ 11,90
<i>Gebackenes Putenschnitzerl "Steirisch" mit Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	€ 11,90
<i>Schopfbratl vom Freilandschwein mit Kümmel-Schwarzbiersauce, Schilcherweinkraut und Serviettenknödeln (Chef Lieblingsgericht)</i>	€ 11,90
<i>Kalbsbeuscherl (handgeputzt) mit Schilcher & Serviettenknödeln</i>	€ 13,90
<i>Bauerncordon bleu (Topfen, Burgunderschinken, Kräuter, Steirerkas) vom Freilandschwein, dazu Butterreis</i>	€ 13,90
<i>In dunklem Bier geschmorte Wangerl, vom Freilandschwein, Dijon-Senfsauce, dazu geräuchertes Erdäpfelpüree, Lauch & frischer Chili</i>	€ 15,50
<i>Bachforellenfilet, gebraten in hausgemachtem Rosmarin-Kräuteröl, dazu Petersilerdäpfeln und grüner Salat mit Kernöl</i>	€ 15,50
<i>Schweinsfilet vom Freilandschwein, mit Dijonsenfbutter überbacken, dazu Pfeffersauce, Marktgemüse und Erdäpfelkroketten</i>	€ 17,90
<i>Hauspfandl, Schweinsfiletspitzen vom Freilandschwein, Kürbis-Curryragout, dazu überbackene Kürbisspätzle</i>	€ 17,90
<i>Gedämpfter Tafelspitz vom Jungstier, Apfelkren dazu Gemüse vom Muskatkürbis, und Braterdäpfeln</i>	€ 21,20
<i>Rostbraten vom steirischen Jungstier (geschmort), Zwiebel-Specksauce dazu Braterdäpfel (nach Rezept von da Oma)</i>	€ 22,90
<i>Filetsteak vom Jungstier mit getrüffelter Sterzkruste, dazu Pfeffersauce, Marktgemüse und hausgemachte Erdäpfelnocken (Opas Wahl, am Besten medium rare)</i>	€ 36,90

Desserts

<i>Warmer Schoko-Zwetschkuchen, Schlagobers (ißt Chefin gerne,</i>	€ 5,90
<i>Warmer Milchrahmstrudel mit Vanillesauce (leider oft aus!)</i>	€ 5,90
<i>Parfaitvariation mit hausgemachtem Powidl</i>	€ 6,90
<i>Hausgemachte Sorbetvariation, auf Schokoerde (sehr, sehr gut)</i>	€ 6,90
<i>Maronimousse mit weißem Orangen-Amarettoschaum</i>	€ 7,10
<i>Schwarzbeertiramisu mit hausgemachtem Sorbet</i>	€ 7,10
<i>Joghurtschmarr'n mit Zwetschkenröster</i>	€ 8,90
<i>Feine Auswahl an Biokäsesorten (Hofkäserei Deutschmann, Frauental)</i>	
<i>mit Kastanien-Blütenhonig (Kastanienhof Klug)</i>	€ 10,90
<i>(Der Beste Abschluß)</i>	

Vegetarische Speisen

<i>Geröstete Semmelknödeln mit Ei und grünem Salat</i>	€ 9,90
<i>Geröstete Kürbisspätzle mit Ei und grünem Salat</i>	€ 9,90
<i>Gebratene Topfen-Hirselaibchen, Kürbis-Curryragout</i>	
<i>geräuchertes Erdäpfelpüree und frischer Chili (Klassiker)</i>	€ 9,90
<i>Polentaschnitten mit Muskatkürbis, dazu grüner Salat</i>	€ 9,90
<i>Linsen in Kürbis-Curry, mit Brokkolilaibchen VEGAN</i>	€ 10,90
<i>Risotto vom Muskatkürbis mit Ingwer, (auf Wunsch VEGAN),</i>	
<i>Kirschparadeiser und Basilikumpesto</i>	€ 11,90

Hausgemachte Bandnudeln (in der Bowl) mit:

<i>Knoblauch, Olivenöl, Welchriesling, frischem Chili & Asmonte</i>	€ 9,90
<i>Kürbiskernpesto, Welschriesling und Asmonte</i>	€ 9,90
<i>Kürbis-Curry, knusprige Glasnudeln & Chili</i>	€ 9,90
<i>Muskatkürbis, geröstete Kürbiskerne & Kernöl</i>	€ 9,90

Steirische Schmankerl, Salate & Saures

<i>Kernöleierspeis mit Freilandeierl, Liebstöckl & Speck</i>	€ 7,90
<i>Kalter Schweinsbraten, vom Freilandschwein, mit Senf & Kren</i>	€ 7,90
<i>Käferbohnenalat mit Zwiebeln und Kernöl</i>	€ 7,20
<i>Vogerlsalat mit Knoblauch, Kernöl, Erdäpfel, Speck, Freilandeierl</i>	€ 7,20
<i>Saures Rindfleisch vom Jungstier, mit Zwiebeln, Ei & Kernöl</i>	€ 9,90
<i>Salatplatte mit Schinken, Käse und gekochtem Eierl & Kernöl</i>	€ 9,90
<i>Große Wingersalatschüssel mit Preßwurst, Rindfleisch,</i>	
<i>Erdäpfel, gekochtem Eierl, Kernöl und Grammeln</i>	€ 9,90
<i>Putenbruststreifen, gebraten oder gebacken</i>	
<i>mit gemischtem Blattsalat und Kernöl</i>	€ 11,90

Hausgemachtes Brot

mit hausgemachtem Sauerteig

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