

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>	€ 5,10
<i>Bärlauchcremesuppe mit Erdäpfelstroh</i>	€ 5,90
<i>Steirische Flecksuppe vom Jungstier (nach Omas Rezept)</i>	€ 6,10
<i>Hausgemachte Erdäpfel-Bärlauchtascherl, Butterbrösel und Blatt.</i>	€ 11,90
<i>Steirischer Vorspeisenteller mit Vulcanoschinken (18 Monate) ein wenig Deko, und Biokäsesorten der Firma Deutschmann</i>	€ 13,90
<i>Rohes, mariniertes Jungstierfilet (Carpaccio Art, gewickelt mit Basilikum), Tüffelöl, Ruccola und Asmonte</i>	€ 14,90
<i>Wilde Variation, Hirschcarpaccio, Hirschsalami, Rohschinken, eingelegte gute Sachen, Ruccola, Asmonte, Himbeeressig, Olivenöl</i>	€ 15,90
<i>Chili-Beef Tatare vom Jungstier (gehacktes Rindsfilet), Lieblingsgericht Chefin dazu Sprossen, Basilikum, Kürschparadeiser, Butter und Toastbrot</i>	€ 17,10

Hauptspeisen

<i>Rindsgulasch vom Jungstier (mager), mei so quad</i>	€ 13,90
<i>Lambratwürstl, Schilcherweinkraut & Braterdäpfeln</i>	€ 14,90
<i>Wienerschnitzerl vom Vulkanlandschwein, mit Petersilerdäpfeln</i>	€ 16,90
<i>Kalbsbeuscherl (handgeputzt) mit Schilcher & Serviettenknödeln</i>	€ 16,90
<i>Gebackenes Putenschnitzerl "Steirisch" mit Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	€ 17,90
<i>Schopfbrat'l vom Vulkanlandschwein mit Kümmel-Schwarzbiersauce, Schilcherweinkraut und Serviettenknödeln (Chef Lieblingsgericht)</i>	€ 17,90
<i>Bauerncordon bleu (Topfen, Burgunderschinken, Bärlauch, Steirerkas) vom Vulkanlandschwein, dazu Butterreis</i>	€ 18,10
<i>In dunklem Bier geschmorte Wangerl, Vulkanlandschwein, Dijon-Senfsauce, dazu Erdäpfel-Bärlauchpüree, Lauch & frischer Chili</i>	€ 19,90
<i>Bachforellenfilet, gebraten in hausgemachtem Rosmarin-Kräuteröl, dazu Petersilerdäpfeln und grüner Salat mit Kernöl</i>	€ 19,90
<i>Schweinsfilet vom Vulkanlandschwein, mit Bärlauchbutter überbacken, dazu Pfeffersauce, Marktgemüse und Erdäpfelkroketten</i>	€ 22,90
<i>Hauspfandl, Schweinsfiletspitzen vom Vulkanlandschwein, rotes Kokos-Curry, dazu überbackene Bärlauchspätzle</i>	€ 22,90
<i>Gedämpfter Tafelspitz vom Jungstier, Apfelkren Bärlauchspinat, und Braterdäpfeln</i>	€ 25,90
<i>Rostbraten vom steirischen Jungstier (geschmort), Zwiebel-Specksauce dazu Braterdäpfel (nach Rezept von da Oma)</i>	€ 26,90
<i>Filetsteak vom Jungstier mit getrüffelster Sterzkruste, dazu Pfeffersauce, Marktgemüse und hausgemachte Erdäpfelnocken (Opas Wahl, am Besten medium rare)</i>	€ 42,90

Desserts

Warmer Schoko-Zwetschkuchen, Schlagobers (ißt Chefin gerne)	€ 6,90
Warmer Milchrahmstrudel mit Vanillesauce (leider oft aus!)	€ 6,90
Parfaitvariation mit hausgemachtem Powidl	€ 7,90
Hausgemachte Sorbetvariation, auf Schokoerde (sehr, sehr gut)	€ 7,90
Schokomousse mit weißem Moccaschaum	€ 8,10
Schwarzbeertiramisu mit hausgemachtem Sorbet	€ 8,10
Joghurtschmarr'n mit Zwetschkenröster	€ 9,90
Feine Auswahl an Biokäsesorten (Hofkäserei Deutschmann, Frauental) mit Kastanien-Blütenhonig (Kastanienhof Klug) (Der Beste Abschluß)	€ 12,90

Vegetarische Speisen

Geröstete Semmelknödeln mit Ei und grünem Salat	€ 11,90
Geröstete Bärlauchspätzle mit Ei und grünem Salat	€ 11,90
Gebratene Topfen-Hirselaibchen, rotes Kokos-Curry Erdäpfel-Bärlauchpüree und frischer Chili (Klassiker)	€ 11,90
Polentaschnitten mit Bärlauchspinat, dazu grüner Salat	€ 11,90
Linsen in rotem Kokos-Curry, mit Brokkolilaibchen VEGAN	€ 12,90
Risotto mit Bärlach (auf Wunsch VEGAN) Kirschparadeiser und Basilikumpesto	€ 15,90

Hausgemachte Bandnudeln (in der Bowl) mit:

Knoblauch, Olivenöl, Welchriesling, frischem Chili & Asmonte	€ 12,90
Kürbiskernpesto, Welschriesling und Asmonte	€ 12,90
Rotes Kokos-Curry, knusprige Glasnudeln & Chili	€ 12,90
Bärlauchrahm und gebräunten Mandeln	€ 12,90

Steirische Schmankerl, Salate & Saures

Kernöleierspeis mit Freilandeierl, Liebstöckl & Speck	€ 8,90
Kalter Schweinsbraten, vom Freilandschwein, mit Senf & Kren	€ 8,90
Käferbohnenalat mit Zwiebeln und Kernöl	€ 8,70
Vogerlsalat mit Knoblauch, Kernöl, Erdäpfel, Speck, Freilandeierl	€ 8,70
Saures Rindfleisch vom Jungstier, mit Zwiebeln, Ei & Kernöl	€ 10,90
Salatplatte mit Schinken, Käse und gekochtem Eierl & Kernöl	€ 11,90
Große Wingersalatschüssel mit Preßwurst, Rindfleisch, Erdäpfel, gekochtem Eierl, Kernöl und Grammeln	€ 11,90
Putenbruststreifen, gebraten oder gebacken mit gemischtem Blattsalat und Kernöl	€ 17,90

Hausgemachtes Brot

mit hausgemachtem Sauerteig

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