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 oder Leberknödel	€ 6,30
Cremesuppe vom Muskatkürbis, geröstete Kürbiskerne & Kernöl	€ 7,10
Steirische Flecksuppe vom Jungstier (nach Omas Rezept)	€ 8,10
Hausgemachte Erdäpfel-Kürbistascherl (mit Ingwer), Butterbrösel, dazu gemischter Blattsalat und Kernöl	€ 13,90
Steirischer Vorspeisenteller mit Vulcanoschinken (18 Monate) und Biokäsesorten der Firma Deutschmann	€ 15,90
Rohes, mariniertes Jungstierfilet (Carpaccio Art, gewickelt mit Basilikum,) Trüffelöl, Ruccola und Asmonte	€ 19,50
Chili-Beef Tatare vom Jungstier (gehacktes Rindsfilet), Lieblingsgericht Chefin dazu Sprossen, Basilikum, Kirschparadeiser, Butter und Toastbrot	€ 21,10

Hauptspeisen

Rindsgulasch vom Jungstier (mager), mei so guad	€ 16,60
Lammbratwürstl, Schilcherweinkraut, Braterdäpfeln & Soßerl	€ 19,90
Wienerschnitzerl vom Schwein, mit Petersilerdäpfeln	€ 19,90
Kalbsbeuscherl (handgeputzt) mit Schilcher & Serviettenknödeln	€ 19,90
Gebackenes Putenschnitzerl "Steirisch" mit Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 20,10
Schopfbratl mit Kümmel-Schwarzbiersauce, Schilcherweinkraut und Serviettenknödeln (Chef Lieblingsgericht,	€ 20,10
Bauerncordon bleu "(Topfen, Burgunderschinken, Gartenkräuter, Steirerkas) vom Schwein, dazu Butterreis	€ 21,90
In dunklem Bier geschmorte Wangerl, vom Schwein, Dijon-Senfsauce, dazu Erdäpfel-Gartenkräuterpüree, Lauch & frischer Chili	€ 22,50
Bachforellenfilet, gebraten in hausgemachtem Rosmarin-.Kräuteröl, dazu Petersilerdäpfeln und grüner Salat mit Kernöl	€ 22,50
Schweinmedaillons, mit Gartenkräuterbutter überbacken, dazu Pfeffersauce, Marktgemüse und Erdäpfelkroketten	€ 26,90
"Hauspfandl," Schweinsfiletspitzen, gebraten, dazu Kürbis-Kokos-Curryragout, überbackene Kräuterspätzle	€ 26,90
Gedämpfter Tafelspitz vom Jungstier, Apfelkren, geräuchertes Meersalz, Kürbisgemüse, dazu Braterdäpfeln ausm Pfandl gebraten	€ 30,90
Rostbraten vom steirischen Jungstier (geschmort), Zwiebel-Specksauce Röstzwiebel, dazu Braterdäpfel, ausm Pfandl gebraten, (Nach Omas Rezept!!), Oma kontrolliert regelmäßig!!!	€ 32,10

Desserts

Warmer Schoko-Zwetschkenkuchen, Schlagobers (ißt Chefin gerne,	€ 7,90
Warmer Milchrahmstrudel mit Vanillesauce (leider oft aus!)	€ 7,90
Parfaitvariation mit hausgemachtem Powidl (Omas Wahl)	€ 7,90
Hausgemachte Sorbetvariation, auf Schokoerde (sehr, sehr gut)	€ 8,10
Maronimousse mit Orangen-Amarettoschaum	€ 8,50
Schwarzbeer-Tiramisu, mit hausgemachtem Sorbet (ui, ui, uiii)	€ 9,90
Joghurtschmarr´n mit Zwetschkenröster ("nicht gut" :o))	€ 10,60
Feine Auswahl an Biokäsesorten (Hofkäserei Deutschmann, Frauental) mit Kastanien-Blütenhonig (Kastanienhof Klug) (Der Beste Abschluß)	€ 16,50

Vegetarische Speisen

Geröstete Semmelknödeln mit Ei und grünem Salat, Kernöl	€ 17,30
Geröstete Kräuterspätzle mit Ei und grünem Salat, Kernöl	€ 17,30
Gebratene Topfen-Hirselaibchen, Kürbis-Kokos-Curryragout Erdäpfel-Kräuterpüree und frischem Chili (Klassiker)	€ 17,30
Polentaschnitten mit Kürbisgemüse dazu grüner Salat	€ 17,30
Brokkoli-Haferflockenlaibchen, **VEGAN** mit roten Linsen in Kürbis-Kokos-Curry	€ 17,30
Langsam gerührtes Risotto, Muskatkürbis, Ingwer & Welschriesling, Kirschparadeiser und Basilikumpesto (**auf Wunsch VEGAN)**	€ 18,90

Hausgemachte Bandnudeln (in der Bowl), auf Wunsch:

_ "Aioli", mit Olivenöl, Welschriesling, frischem Chili & Asmonte	€ 17,90
_mit Kürbiskernpesto, Welschriesling und Asmonte	€ 17,90
_Kürbis-Kokoscurry, knusprigen Glasnudeln, schwarzer Sesam	€ 17,90
_Kürbisgemüse, Kernöl, geröstete Kürbiskerne	€ 17,90

Steirische Schmankerl, Salate & Saures

Kernöleierspeis mit Freilandeierl, Liebstöckl & Speck	€ 8,90
Kalter Schweinsbraten, vom Freilandschwein, mit Senf & Kren	€ 8,90
Käferbohnensalat mit Zwiebeln und Kernöl	€ 9,10
Vogerlsalat mit Knoblauch, Kernöl, Erdäpfel, Speck, Freilandeierl	€ 9,90
Saures Rindfleisch vom Jungstier, mit Zwiebeln, Ei & Kernöl	€ 12,90
Salatplatte mit Schinken, Käse und gekochtem Eierl & Kernöl	€ 12,90
Große Winzersalatschüssel mit Preßwurst, Rindfleisch, Erdäpfel, gekochtem Eierl, Kernöl und Grammeln	€ 12,90
Putenbruststreifen, gebraten oder gebacken mit gemischtem Blattsalat und Kernöl	€ 19,50

Hausgemachtes Brot

mit hausgemachtem Sauerteig, pro Portion € 3,20

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