

Steirische Schmankerlwochen



Getränke Empfehlungen

Gratzer „Hermann“

Kräftiges, dunkles Bier. Leichte Röstaromen, harmonische Malzaromen, und Bitterschokolade.

0,3l Flasche 4,00 EUR

Koller Ursprung Frizzante

Gewonnen aus der Isabella-Traube
ein prickelnder Genuss.

0,1l 3,80 EUR

0,75l Flasche 22,80 EUR

Schilee Spritzer

Mit Kräutern aromatisierter, leicht süßlicher
Schilcher, mit Soda gespritzt

0,25l 3,50 EUR

Sauvignon Blanc Classic

WG Seyfried, Kaltenbrunn, Vulkanland

1/8l 3,40 EUR

0,75l Flasche 19,00 EUR

Weißburgunder

Retter-Kneißl, Löffelbach, Vulkanland

1/8l 3,40 EUR

0,75l Flasche 19,00 EUR

Dunkelbunt Cuvée

Schützenhof, Deutsch Schützen, Eisenberg

1/8l 3,50 EUR

0,75l Flasche 19,50 EUR



Steirische Schmankerlwochen



Carpaccio vom Rinderfilet
mit Kürbiskernpesto, Bergkäse
und getoasteten Weißbrot

€ 9,90
(A,C;G)

Vogersalat
mit Erdäpfeln, gebratenen Speck und Ei

€ 6,80
(C)

Rindssuppe mit Z'amm g'legte Knödel

€ 4,50
(A,C,G,L)

Mostschaumsuppe mit Apfelchips

€ 4,80
(A,C,G,L)

Schwammerlsuppe

mit Heidensterz

€ 7,50
(A,G)

Gebackenes Forellenfilet

auf Erdäpfel-vogersalat mit Sauerrahmdip

€ 11,90
(A,C,D,G)

Steirer Cordon Bleu

gefüllt mit Selchfleisch in Kürbiskernpanier
mit Rosmarienreis und Wildpreiselbeeren

€ 11,90
(A,C,G)

1/2 Steirisches Backhendl

mit gemischtem Salat

€ 10,50
(A,C,G)



Steirische Schmankerlwochen



Bauernschmaus

Schweinebraten, Selchfleisch und Grillwürstel
mit Sauerkraut und Semmelknödel

€ 12,50

(A,C,G,M)

Wirtshauspfandl

Schweinemedallions in Eierschwammerlsauce
mit Spätzle und Speckfisolien

€ 15,90

(A,C,G)

Forellenfilet

in Knoblauchöl gebraten
mit Bratkartoffeln und Grillgemüse

€ 15,50

(A,D)

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und grünen Salat

€ 10,50

(A,C,G)

Kürbiskerncroquantparfait

an Beerenragout und frischen Früchten

€ 6,50

(C,G)

Hausgemachter Apfelstrudel

mit vanillesauce

€ 5,90

(A,C,G)

