

VORSPEISEN

*ZIEGENFRISCHKÄSE-TERRINE
und fein marinierte Salatgurke
mit kaltgepresstem BioHanföl von der Ölmühle Fandler
und mildem, weißem Weinbalsam-Essig* G,O 8,60

*regionaler Fischgenuss
geräuchertes FILET vom SEESAIBLING
von Kroisleitner – aus den klaren Gewässern des Jogllandes
mit Zitrone und erfrischendem Apfel-Sauerrahm* G 9,80

*saisoneller BLATTSALAT
mit kalt gepresstem Distelöl von der Ölmühle Fandler
und mildem, weißem Weinbalsam-Essig* O 5,90

*angenehm nussig im Geschmack ist das aus der Färberdistel hergestellte Öl besonders
reich an wertvollen, ungesättigten Fettsäuren. (77%)*

helles LANDBROT pro Gedeck A,G,F 1,50

SUPPEN

*CREMESUPPE vom Muskatkürbis
mit kleiner Schlagobershaube
und fein gemahlene Steirischen Kürbiskernen* G 4,40

*kräftige RINDSUPPE vom Almenland ALMOchsen
mit Grießnockerln und Schnittlauch* A,C,G,L 4,80

Preise in Euro inkl. 10% MWST

werfen Sie auch einen Blick in unsere DELIKATESSEN-ECKE

mit ausgewählten Steirischen Produkten zum Mitnehmen für den Genuss zu Hause

HAUPTSPEISEN

regionaler Fischgenuss

ANTONIUS-FORELLE

*in Butterschmalz gebackenes Filet von der Regenbogenforelle
von Kroisleitner - frisch aus den klaren Gewässern des Jogllandes
im Asmonte-Kräuter-Mantel „quer durch den Kräutergarten“
mit Zitrone und BioNaturreis*

A,C,G 16,- -

ENTENBRUST aus dem Ofen

*mit frischem Thymian, flaumigem Semmelauflauf
und mitgebratenem Apfel, gefüllt mit
aromatischer BioApfelkonfitüre mit Rosenblüten*

A,C,G 21,30

STEIRISCHER LAMMTOPF

*zarte Schulterstücke vom Weizer Berglamm
mit jungem Wurzelgemüse, Erdäpfeln, Lorbeer,
etwas Knoblauch und reichlich Liebstöckl*

O,L 18,50

*FILET vom Premium Schwein aus dem Ofen,
mit interessanter Dörrpflaumen-Walnuss-Füllung,
mit Weinbrand abgerundetem Natursaft,
knusprigem VulcanoSpeck und Nudeln*

A,C,G,H,O 17,60

STEAK vom BEIRIED

*vom Almenland ALMOchsen
mit gebratenen Melanzani-Scheiben
und Rosmarin-Erdäpfeln*

G 29,- -

Preise in Euroinkl. 10% MWST

werfen Sie auch einen Blick in unsere DELIKATESSEN-ECKE

mit ausgewählten Steirischen Produkten zum Mitnehmen für den Genuss zu Hause

NACHSPEISEN

*fruchtige APFEL-TARTE
mit geeistem ZIMT-PARFAIT
und Schlagobers*

A,C,G

8,90

BROMBEER-TÖPFCHEN

*Mascarpone-Topfen-Masse und Brombeeren,
auf Kuchenboden in der Cocotte im Wasserbad gegart,
mit Schlagobers und Karamell*

A,C,G

6,80

PALATSCHINKEN

mit hausgemachter Pfirsich-Marmelade 2 Stk

A,C,G

5,80

Preise in Euro inkl. 10%MWST

werfen Sie auch einen Blick in unsere DELIKATESSEN-ECKE

mit ausgewählten Steirischen Produkten zum Mitnehmen für den Genuss zu Hause