

VORSPEISEN

MARONENTARTE

mit Ziegenfrischkäse und BioKastanienHonig

von der Imkerei Neber in St.Lorenzen im Mürztal A,C,G 9,60

schon Hildegard von Bingen würdigte die heilkräftige Wirkung des „Kestenbaums“

hausgemachte HÜHNERLEBER-TERRINE

mit Weinbrand,frischem Thymian,Piment und Muskatnuss,

garniert mit pikantem Essiggemüse A, C,G,O 9,80

saisoneller GRÜNER SALAT

mit kalt gepresstem Distelöl von der Pöllauer Ölmühle Fandler

und mildem,weißem WeinBalsamessig O 5,90

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

SUPPEN

cremige PASTINAKEN-APFEL-SUPPE

mit Anis,Fenchel,Kümmel,kleinem Schlagobershäubchen

und geröstetem Walnussbrot A,G,H 4,60

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

H A U P T S P E I S E N

eine interessante Kombination

Filet von der REGENBOGEN-FORELLE

von Kroisleitner – frisch aus den klaren Gewässern des Jogllandes

mit BIO-Dinkel-Gersten-Reis mit Wurzelgemüse,

Maroni und Schnittlauch

A,D,G,O

16,50

ENTENBRUST aus dem Ofen

mit frischem Thymian, Ananaskraut

und geschwenkten Erdäpfeln

G,O

21,30

geschmortes KANINCHEN-HAXERL

in dunkler Malzbier-Sauce, mit Lorbeer, Knoblauch, Wacholder,

Nudeln und knusprig gebratenem Vulcano Speck

A,C,G,O

19,80

FILET vom Premium Schwein

mit aromatischer Hagebutten-Birnen-Sauce,

glacierten Kohlsprossen und Erdäpfel-Pudding

A,C,G,O

17,40

PERLHUHNBRUST aus dem Ofen

mit frischem Rosmarin, Knoblauch,

geschwenkten Erdäpfeln und Maroni,

abgerundet mit Apfel-Balsamessig von Fischerauer

G,O

18,50

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

NACHSPEISEN

geeister *POLENTA-FLAMMERIE*
mit Zimt-Zwetschken
und Schlagobers

A,C,G,O 8,90

zubereitet mit edler Zotter-Schokolade
warmer *MANDEL-SCHOKOLADEN-AUFLAUF*
nach dem Rezept der Anna Plochl
mit fruchtiger Orangensauce und Schlagobers

A,C,F,G,H 8,50

zwei *PALATSCHINKEN*
gefüllt mit hausgemachter Ribisel-Stachelbeer-Marmelade

A,C,G 5,80

Preise in Euro inkl. 10% MWST

Getränkertipp für Bierliebhaber:

Schlamminger Schnee Weiße Bio, die fein prickelnde Weizenbier-Spezialität

A,O in der Flasche zu 0,5 l 4,50

FRUCHTSAFT-EMPFEHLUNG für den alkoholfreien Trinkgenuss:

sortenreiner *APFELSAFT „ELSTAR“*
von Familie Knaller in Puch bei Weiz – Apfelfeld

HIRSCHBIRNENSAFT
von Familie Pörtl in Schönau – Pöllauer Tal

MARILLEN-NEKTAR
vom Kremshof in Pischelsdorf – Kulmland

0,25 l pur 3,60

0,25 l aufgespritzt 2,10 0,3 l aufgespritzt 2,70 0,5 l aufgespritzt 3,80

Preise in Euro inkl. 20% MWST

werfen Sie auch einen Blick in unsere *DELIKATESSEN-ECKE*

mit ausgewählten Steirischen Produkten zum Mitnehmen für den Genuss zu Hause