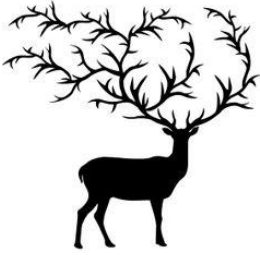


## **TAGESEMPFEHLUNG**

Glasierter Kalbsrahmbraten von der Hüfte  
mit Spätzle und Wirsingrahmgemüse  
12,50

Gesottener Rindstafelspitz  
vom Simmentaler Rind  
mit Boullion-Gemüse-Kartoffeln  
und geriebenem Meerrettich  
12,50



## VORSPEISEN

Ofenfrischer Brotkorb  
mit zweierlei Aufstrichen,  
Entenrilette und Apfel-Kren-Dip  
4,90

Gemischter Beilagensalatteller  
klein 3,80 groß 5,80

Marinierter Feldsalat mit Kartoffeldressing,  
Speck-Brot-Krusteln und Kernöl  
5,80

Gebratene Enten -Stopfleberscheiben  
mit Marillenkönfit und hausgebackenem Baguette  
10,50

Mariniertes Carpaccio vom Lachs  
dazu Pesto und marinierter Feldsalat  
9,80

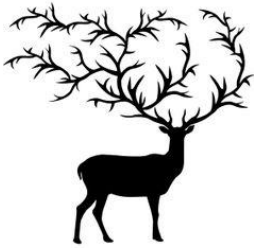
Tatar vom Rind, pikant abgeschmeckt  
mit Tatarensoße und mariniertem Feldsalat  
12,80



## SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Schöberlrauten  
3,80

Schaumsuppe von der Pastinake  
mit gebackener Blätterteigstange  
4,50



## **FLEISCHLOS**

Pikante Kaspressknödel auf Pinien-Lauch-Gemüse  
mit brauner Butterschmelze, Kirschtomaten und Parmesan  
10,50



## **GEFLÜGEL**

Gefüllte Maishähnchenbrust-Roulade mit Madeirasose,  
Brokkoliflan und Kartoffelkrapfen  
13,80



## **KALB**

Gebratenes Kalbsrückensteak,  
mit Schalotten-Senf-Kruste, Burgundersoße,  
glasierten Schwarzwurzeln  
und Kartoffelgratin  
19,50

Gebratene Kalbsleberstreifen,  
mit Balsamico-Schalotten-Soße  
Pestogemüse und Kartoffelpüree  
17,50

Osso Bucco,  
geschmorte Kalbsbeinscheiben mit kräftiger Barolosoße,  
glasiertem Gemüse, Grilltomate und Polenta  
16,50

Kälberne Fleischpflanzerl mit Rahmsoße,  
Kartoffelpüree und Wirsingrahmgemüse  
12,50



## FISCH

Fischgrillteller  
von Saibling, Zanderfilet mit Pinien-Lauch-Gemüse, dazu Kartoffelkrapfen  
18,50

Hausgemachte Ravioli mit Garnelenfüllung, gebratenen Black-Tiger-Scampis,  
Hummerschaumsoße und Kaiserschoten  
19,50



## SCHWEIN

Gebratene Schweinelendchen mit frischen Rahmschwammerln  
dazu Spätzle und Salatteller  
9,50

Gebackenes Wienerschnitzel von der Schweinelende  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller  
9,50

Medaillons vom Schweinefilet,  
mit einer Kruste von Bergkäse und getrocknete Tomaten überbacken  
dazu Pestogemüse und Tagliatelle  
15,50



## RIND

Rindsroulade mit kräftiger Schmorsoße, Blaukraut und Kartoffelpüree  
14,50

Geschmorter Zwiebelrostbraten von der Jungrinderlende,  
mit Röstzwiebeln, Kartoffelstrudel und Salatteller  
18,50

Gebratenes Steak vom Rinderfilet mit Trüffelsoße,  
glasierem Gemüse und Kartoffelkrapfen  
28,50

## **SALATE**

„Edelfische“

Marinierte Blattsalate mit Balsamicomarinade  
und gegrillten Barben- und Doradenfilets dazu Weißbrot  
14,50

„Scha(r)f Salat“

Marinierte Blattsalate mit Schafskäse in der Sesam-Kruste gebacken  
dazu Tomaten-Chili-Pesto und Weißbrot  
10,50

„Steirischer Salat“

Marinierte Blattsalate mit Backhuhnbrüsterl, Kartoffelsalat,  
steirischem Kernöl und Basilikumdip  
11,50



## **KLEINE GERICHTE**

Saftige Käsespätzle mit Lauchsahne verfeinert, dazu Röstzwiebeln  
7,50

Chillies con Carne mit Kräuterdip und Weißbrot  
7,50

Kalbsrahmbeuscherl mit Serviettenknödel  
7,50

Feines Räucherforellenfilet  
mit Preiselbeer Sahne  
und Weißbrot  
8,50

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren,  
Toast und Salatgarnitur  
5,50

Gebratene Currywurst mit pikanter hausgemachter Currysoße  
und Pommes frites  
7,50

Schweizer Wurstsalat mit Brot  
5,50

Wurstsalat mit Brot  
5,00