



---

**EHRlichkeit**

t r i f f t

**Erdigkeit**

Wir sind immer auf der Suche nach den besten Produkten und bei deren Zubereitung sehr darauf bedacht, den Eigengeschmack in den Vordergrund zu stellen. Die Zutaten der jeweiligen Speisen beziehen wir – bis auf einige Ausnahmen - ausschließlich aus Österreich.

---

## ZU BEGINN

### Handgehacktes Beef Tatar vom Simmentaler Fleckviech

mit leichter Kernöl-Majonnaise, eingelegtem  
Feldkürbis und Brioche Toast

Klein: 120 g € 14,90

Standard: 200 g € 22,00

GLUTENFREI, LACTOSEFREI auf Anfrage

### Tuna in Mangobeize

mit cremigem Apfel-Lauchsalat,  
Papaya-Chillichutney & Sprossen

€ 13,50

### Gratinierter Ziegenkäse

mit Kräuter-Pumpernickel-Kruste,  
2erlei Rübe und süßem Senf

€ 13,50

### Carpaccio vom Simmentaler Fleckvieh

mit Steinpilz-Trüffelcreme, gebrochenem  
Asmonte & Kürbis-Friséesalat

€ 15,90

## SALATE

### Vogerl-Kartoffelsalat

mit Wurzelspeck, gekochtem Freilandei  
& Schwarzbrot

Klein: € 5,90

Standard: € 7,90

### Gemischter Salat

Endiviensalat | Käferbohne | Kraut  
Rote Rübe | Erdapfel

€ 4,90

### Römersalat

mit cremigem Frischkäse-  
Joghurdressing, Weintrauben,  
roter Rübe & gerösteten Walnüssen

€ 8,90

## SUPPEN

### Kräftige Rindsuppe

mit Wurzelgemüse und Rindfleisch  
wahlweise mit Grießknödel, Frittaten,  
Leberknödel oder Kaspressschnitte

€ 4,90

### Würzige Curry-Kürbissuppe

mit Garnelentascherl und Wurzelgemüse

€ 6,90

Gedeck auf Wunsch

€ 3,10

VOR  
SPEISEN

## FISCH V. SCHRÖCKER

**Gebackenes Filet vom Jungkarpfen**  
mit Erdäpfel-Steirer-Krenpüree und  
Kürbiskernölemoulade  
€ 17,50

**Gebratenes Lachsforellenfilet**  
mit Hokkaidocreame & cremigem Steirerkren-  
Blattspinat  
€ 22,50

**Gebratene Jakobsmuscheln**  
mit Steinpilzrisotto, Petersiliengel und  
Asmonte  
€ 17,00 (3 Stück)  
zzgl. € 5,00 jede weitere

## FLEISCH

**Gebratenes Rinderfilet vom  
Simmentaler Fleckvieh, 220g**  
mit getrüffeltem Brandteiggnocchi,  
gebratenen Pimientos & Portjus  
€ 34,90

**Knuspriges Brüstl von  
Jaga's Spanferkel**  
mit Speckkraut und gebratener  
Steinpilzschnitte  
€ 19,50

**Gebackene Unterkeulen vom Steirerhuhn  
(in Kräutermarinade Sous Vide gegart)**  
mit grünem Schmorzwiebelpüree,  
klassischem Erdäpfelsalat mit rotem  
Zwiebel, Petersilie und Kernöl  
€ 16,50

**Zotters Edelragout vom Lamm-Schlögl**  
mit Wurzelgemüse, Käferbohnen,  
Cranberrys und Butterspätzle  
€ 22,90

## KLASSIKER

**Gekochter Tafelspitz**  
mit Röstkartoffeln,  
Schnittlauchsaucе & Apfelkren  
€ 19,90

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
€ 17,00  
aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken  
mit Preiselbeeren  
Petersilkartoffeln € 2,90  
Erbsenreis € 2,90

**Klassische Rindsroulade**  
mit Erdäpfelpüree, gebratenen  
Speck-Bohnen & Röstzwiebel  
€ 18,90

## VEGETARISCH

**Steinpilzrisotto**  
mit gebratenen Steinpilzen, gehobeltem  
Asmonte, Basilikumpesto  
& mariniertem Kresse-Sprossensalat  
Vorspeise € 13,50  
Hauptspeise € 17,50

**Rotes Gemüsecurry**  
mit Asiagemüse, Ingwer, Zitronengras  
& Gewürz Couscous  
VEGAN, LACTOSEFREI  
€ 14,50

**Gefüllter gelber Paprika**  
mit Sojaschrotbolognese & Reis gefüllt  
dazu Paradeiserragout und Sprossen-Kressensalat  
€ 13,50  
VEGAN, GLUTEN- & LACTOSEFREI

## HAUPT SPEISEN



### **Apfelstrudel**

mit Zimtschlag

€ 4,90

### **Lauwarmer Schokobrownie**

mit Karamell, Erdnuss und Joghurt-Cookie Eis

€ 8,90

### **Gebackenes Sauerrahmeis**

mit 2erlei Himbeere und Tahiti- Vanille

€ 8,50

### **Bananarama**

Schnitte, Eis und Ragout

€ 8,50

### **Sorbet des Tages**

ohne/mit Prosecco

€ 4,50/€ 6,50

### **Käsevariation „Fromagerie Riegersburg“**

mit Bauernbutter

Klein: € 11,90

Standard: € 15,90



DESSERT

... UND MAN SCHMECKT DIE STEIERMARK UND QUALITÄT.  
UND MAN MAG ES. BIS GANZ BALD.

Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein. Gerne klären wir Sie bezüglich Allergenen in unseren Gerichten auf und empfehlen Ihnen Alternativen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.