



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 Fleckvieh

mit leichter Chili-Mayonnaise, süß-sauer
eingelegten Buchenpilzen, gesalzener
Bauernbutter & Toastbrot

Klein: 120 g € 14,90

Standard: 200 g € 22,90

GLUTENFREI, LAKTOSEFREI auf Anfrage

Flusskrebs-Avocado Salat

Avocadotatar, Cocktailsoße, Chinakohl &
Mangodressing

€ 14,50

Naaser Schafskäse im Brickteig

mit Kürbischutney, Zupfsalat und
Schmorzwiebelcreme

13,50

Sulz vom Tafelspitz

mit Dottercreme, Käferbohnen-Friseesalat &
Kernöl-Vinaigrette

€ 11,50

SALATE

Vogerl-Kartoffelsalat

mit Wurzelspeck, gekochtem Freilande
& Schwarzbrot

Klein: € 5,90

Standard: € 7,90

Gemischter Salat

Endiviensalat | Käferbohne | Kraut | Rote
Rübe | Erdäpfel

€ 4,90

Fruchtig mariniertes Babypinatsalat

mit roten Rüben, Ziegenfrischkäse und
Nüssen

€ 7,90

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe

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

€ 4,90

Rote Rüben-Krenschauwsuppe

mit Beinfleisch-Wurzelgemüse Strudel

€ 6,90

Gedeck auf Wunsch

€ 3,10

VOR
SPEISEN



FISCH V. SCHRÖCKER

Gebackenes Filet vom Jungkarpfen

mit Erdäpfel-Steirer-Krenpüree
& Kürbiskernölmoulade

€ 17,50

Gebratenes Seeforellenfilet

mit cremigem Kren-Graupenrisotto, sautiertem
Blattspinat & eingelegten Rüben

€ 22,50

Seeteufelmedaillons in Kräuter- Zitrusbutter

mit Karotten-Ingwercreme und sautiertem Baby Pak
Choi

€ 27,50

FLEISCH

Gebratenes Rinderfilet vom Simmentaler Fleckvieh, 220g

mit cremigen Trüffelgnocchi, Pfannengemüse und
Portjus

€ 35,90

Geschmorte Kalbsbackerl

mit grünem Kräuterpüree und Liebstöckl-
Wurzelgemüse in Butternage

€ 22,50

Rosa gebratenes falsches Filet von der Kräutersau

mit sautiertem Speck-Spitzkrautgemüse und
gebratener Breznschnitte

€ 16,50

KLASSIKER

Gekochter Tafelspitz

mit Röstkartoffeln,
Schnittlauchsaucе & Apfelkren

€ 19,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

€ 17,00

aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken
mit Preiselbeeren

gebratene Babykartoffel mit Petersilie € 2,90
Erbsenreis € 2,90

Klassische Rindsroulade

mit Erdäpfelpüree, gebratenen
Speck-Bohnen & Röstzwiebel

€ 18,90

VEGETARISCH

Cremige Trüffelgnocchi

mit Asmonte, eingelegten Buchenpilzen, schwarzer Nuss
und Kresse-Sprossensalat

€ 16,50

Rotes Gemüsecurry

mit Asiagemüse, Ingwer, Zitronengras
& Gewürz Couscous

€ 15,50

VEGAN

Knusprige Erdäpfelrolle

mit Sauerkraut, Lauch-Kräuterдip und Spinatsalat
mit schwarzem Balsamico und Kernöl

€ 12,50

HAUPT SPEISEN

... DENN ALLE KÖNNEN MITEINANDER. DER ERDÄPFEL KENNT DIE
GURKE UND GRÜSST DEN ZWIEBEL VON GEGENÜBER.
DIE KÜCHE BLEIBT EHRlich UND VERWURZELT ...



Apfelstrudel

mit Zimtschlag

€ 5,50

Schokomousse von der Callebaut Schokolade

mit Mango-Chiliragout und Joghurt-Nuss-Crumblecreme

€ 8,50

Gebackenes Kokoseis

mit marinierter Ananas und süßer Guacamole

€ 8,50

Tonkabohnen-Eispalatschinke

mit Tahiti Vanille, lauwarmer Nougatsoße und karamellisierten Nüssen

€ 8,90

Südsteirischer Schichtenstrudel

mit Apfel-Zimtragout & Haselnusseis

€ 7,90

Sorbet des Tages

ohne/mit Prosecco

€ 4,50/€ 6,50

Käsevariation „Fromagerie Riegersburg“

mit Bauernbutter

Klein: € 12,90

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.