



WIE SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

APERITIV

Glas Starisekt (WR,WB) pur 0,1 l	€ 4,80
Glas Starisekt mit Holunderblütensaft 0,1 l	€ 5,50
Glas Muscaris Frizzante 0,1 l (Muskateller x Solaris)	€ 6,50
Glas Schilcherfrizzante 0,1 l	€ 5,50
Steirischer Wermut (Gaumengut)	€ 6,00
Pfiff Flamberger Hausbier 0,2 l	€ 3,20
Pfiff Jahrgangspils von Reininghaus 0,2 l	€ 3,20
Campari Orange oder Soda	€ 7,00
Sanbitter Soda Zitrone (Alkfrei)	€ 6,50
Apfel- Traubensaft (rot) 0,25 l	€ 3,40
Pfirsich- Marillen-Nektar 0,25 l	€ 3,60
Holunderblütensaft gespritzt 0,3 l	€ 3,90

SPECIALS

LASSEN SIE SICH VON UNSEREM
SERVICEPERSONAL UNSERE
HEUTIGEN EMPFEHLUNGEN
VORSTELLEN!



WEINTIPPS

	1/8l		1/8l
Welschriesling 2022 DAC	€ 4,90	Sauvignon blanc 2021 DAC	€ 6,50
Riesling Kitzack-Sausal 2021 DAC	€ 6,20	Grauburgunder 2020 DAC	€ 7,20
Gelber Muskateller 2021 DAC	€ 6,20	Zweigelt klassik 2021	€ 5,60
Weißburgunder 2021 DAC	€ 5,60	Heideboden (ZW,BF) 2018 Weingut Stiegelmar	€ 6,70
Morillon 2021 DAC	€ 7,20	Cuvee K7 (BF, ME, SY) 2020 Weingut Höpler	€ 7,00

Ein umfangreiches Sortiment an heimischen und internationalen Weinen bietet unsere Weinkarte.
Wir beraten Sie gerne.

Unsere Küche ist geöffnet:
Di - Sa 12 - 14 & 18 - 21 Uhr
Restaurantbetrieb bis 23.00 Uhr
Sonntag, Montag & Feiertag geschlossen

Die Getränke enthalten Allergene:
Biere A | Wein O | Fruchtsäfte und Diät drinks F



VORSPEISE

Sulz vom Styriabeef ♥ Dottercreme Senfkaviar Kürbiskernöl	€ 9,80 A,C,G,M
Carpaccio vom heimischen Rind Rucola Sellerie Parmesanchip	€ 14,50 G,H,L
Vogersalat mit Garnelen ♥ klein € 15,50/ Sauerrahm-Limettdip Olivenöl	€ 21,00 G,R

VEGETARISCH & VEGAN

Gemüse-Curry Reis Cashewkerne Pilze	€ 18,00 E,L,F
Spinatknödel ♥ Wurzelgemüse Braune Butter Asmonte Blattsalat	€ 16,50 A,C,G,L

VORSPEISE WARM & SUPPE

Pasta Ingwer ♥ Spinat Zitronenpilze	€ 11,00 A,C,G,L,M,O
Petersilienwurzelsuppe ♥ Anis Cointreau Vogelbeere Falafel	€ 8,50 A,G,L,O,C
Rindsuppe ♥ Frittaten, Leberknödel oder Kaspressknödel	€ 5,60 A,C

FLUSS & SEE

Duett von Süßwasserfischen ♥ Jungzwiebelrisotto Kräuterschaum	€ 26,00 A,L,O,D,G
Knusper-Karpfen in Buchweizenpanade ♥ Erdäpfel-Rahmgurkensalat	€ 19,50 D,G,L,O

TRADITIONELLES & MEHR

Zwiebelrostbraten ♥ Braterdäpfel zweierlei Zwiebel Schmorsud	€ 24,50 A,L,M,G
Kalbswiener ♥ Petersilerdäpfel Preiselbeeren Zitrone	€ 26,00 A,C,E,G
1/2 knuspriges steirisches Backhendl ♥ ohne Beilage Zitrone	€ 14,50 A,C,E,G

Glasierte Kalbsleber ♥ Erdäpfel-Püree Romanesco Zwiebelsoße	€ 24,00 A,G,L,M,O
Filetspitzen vom Schwein ♥ Pfeffersoße Kroketten Broccoli	€ 24,50 A,C,F,G,L,M
Beiried & Garnele (Surf & Turf) Knoblauchbrot Kräuterbutter Blattsalat	€ 36,00 A,C,G,R

SALAT

Steirischer Backhendlsalat ♥ gemischter Salat Kernöl	€ 18,00 A,C,L,M
mit Kürbiskernpanier oder gegrillt	
Beilagensalat (gemischt) klein € 3,80/	€ 6,50 A,C,L,M
Vogersalat ♥ Erdäpfel gebackenes Ei	€ 9,50 C,G,L,M
Am Abend servieren wir Ihnen ein Gedeck Brot Aufstriche	€ 3,80 pro Person

DESSERT

Knusprige Apfelknödel ♥ Gewürzschaum Cassiseis	€ 9,90 A,C,G,H,O
Topfen-Himbeer-Tascherl ♥ Butterbrösel Vanilleeis	€ 9,90 A,C,E,G,H,O
Hausgemachte Klassiker ♥ Kardinalschnitte Cremeschnitte Früchtestrudel	€ 5,50/6,50 A,C,E,G,H,O
Bitte fragen Sie nach unseren Sorbets	€ 4,00 pro Kugel

Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide | B= Krebstiere | C= Eier | D= Fisch | E= Erdnüsse | F= Soja | G= Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose) | H= Schalenfrüchte
L= Sellerie | M= Senf | N= Sesamsamen | O= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l | P= Lupinen | R= Weichtiere

