



WIE SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

APERITIV

Glas Starisekt (WR,WB) pur 0,1 L	5,90
Glas Starisekt mit Holunderblütensaft 0,1 L	7,00
Glas Muscaris Frizzante 0,1 L (Muskateller x Solaris)	7,00
Glas Schilcherfrizzante 0,1 L	6,80
Steirischer Wermuth (Gaumengut)	7,00
Pfiff Flamberger Hausbier 0,2 L	3,90
Pfiff Jahrgangspils von Reininghaus 0,2 L	3,90
Campari Orange oder Soda	7,50
Sanbitter Soda Zitrone (Alkfrei)	7,50
Apfelsaft 0,25 L	4,00
Traubensaft, Pfrisich- Birnen-Nektar 0,25 L	4,50
Holunderblütensaft gespritzt 0,3 L	4,50

SPECIALS ♥

LASSEN SIE SICH VON UNSEREM
SERVICEPERSONAL UNSERE
HEUTIGEN EMPFEHLUNGEN
ANBIETEN!



WEINTIPPS

	1/8l		1/8l
Welschriesling 2022 DAC	5,20	Sauvignon Blanc 2022 DAC	7,50
Riesling Kitzeck-Sausal 2020 DAC	6,80	Grauburgunder 2022 DAC	7,50
Gelber Muskateller 2022 DAC	6,80	Zweigelt klassik 2021	6,50
Weißburgunder 2022 DAC	5,90	Heideboden (ZW,BF) 2019 Weingut Stiegelmar	7,00
Morillon 2021 DAC	7,50	Cuvee K7 (BF, ME, SY) 2021 Weingut Höpler	7,00

Für Leitungswasser ½ L müssen wir einen Kostenbeitrag von 1,50 verrechnen

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

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

Unsere Küche ist geöffnet:
Di – Sa 12 – 14 & 18 – 21 Uhr
Restaurantbetrieb bis 23:00 Uhr
Sonntag, Montag & Feiertag geschlossen



VORSPEISE

Sulzerl vom Styria-Beef	11,90
Dottercreme Salatgarnitur Kernöl	A,C,G,M
Vogerl-Erdäpfelsalat	9,50
Gebackenes Ei Kernöl	A,C,G

VORSPEISE WARM & SUPPE

Lachsforelle in Buttermilch gegart	16,50
Erbsen-Minz-Humus Beurre Blanc	C,D,G
Rindsuppe	5,80 / 7,00
Frittaten, Leberknödel - oder Kaspressknödel	A,C,G,L
Petersilienwurzelsuppe	8,50
Anis Cointreau Kartoffelbrunoise	C,G,L

VEGETARISCH & VEGAN

Ingwernudeln (Tagliolini)	18,00
Pak-Choi Kräuteröl Shitake-Pilze	A,C,G,H
Thai-Curry a la Christian	19,80
Basmati-Reis Cashew	H

FLUSS & SEE

Lachsforellenfilet	27,00
Gnocchi Spinat Safranschaum	A,D,G,O
Knusperkarpfen	21,00
Buchweizenpanade Erdäpfel-Gurkensalat	C,D,G,O

TRADITIONELLES & MEHR

Zwiebelrostbraten	26,50
Bratkartoffeln Zwiebelsud	A,L,M,G
½ knuspriges steirisches Backhendl	15,50
mit/ohne Haut ohne Beilage	A,C,E,G
Kalbstafelspitz Sous Vide	29,80
Wintergemüse Getrüffeltes Püree Rotweinglace	G,M
Kalbswienerschnitzel	26,50
Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	A,C,E,G

Rinderfilet 150 g	39,00
Pfeffersoße Grüne Bohnen Kroketten	A,C, G,H
Schweinefilet im Wintermantel (Aromen)	28,50
Mandarinenpolenta Broccoli Schwarzwurzeln Portweinjus	C,G,L,M,O

SALAT

Steirischer Backhendlsalat	18,90
gemischter Salat Kernöl	A,C,L,M
mit Kürbiskernpanier oder gegrillt	
Salat	7,50 / 6,40
Gemischt oder Grün	G
Kleiner Beilagensalat	4,50
gemischt	G
Am Abend servieren wir Ihnen ein Gedeck	4,00
Brot Aufstriche	

DESSERT

Orangen-Topfen-Törtchen	12,00
Heiß & Kalt	A,C,E,G,M,O
Bratäpfelbruleé	12,00
Vanilleeis Quitte Zwergorange	A,C,G,EM,O
Minicremeschnitte	6,80
Erdbeeren	A,C,G,E,M,O
Eiskaffee	9,80
Stark	E, G

Allergene: **Bitte vergewissern Sie sich und fragen Sie unser Servicepersonal!**

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