Vorspeisen

Mit würzigem Kräuter-Pesto gefülltes Carpaccio vom heimischen Rind, serviert mit edlem Parmesan und fein marinierten Blattsalaten CLMO 14,-

Avocado-Räucherfisch-Tartar mit knackigem Blattsalat CDO 13,-

Mit Honig gratinierter Ziegen-Camembert, dazu ein süß saures Apfel-Mango-Chutney CLGMO 13,-

Tranchen von der exzellent geräucherten Flugentenbrust mit knackigem Blattsalat und hausgemachter Sauce Cumberland CLMO 13,-

Gebackene Brie-Ecken mit Preiselbeeren und Sauce Tartar ACG 13,-

Vitello tonnato fein geschnitten mit Kapernbeeren und Salatbouquet
CDGO 14,-

Gemischter Vorspeisen-Teller CDLGMO 16,-

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen CDLGMO 29,-

Suppen

Frittatensuppe ACGL 4,-

Fleischstrudelsuppe ACGLM 4,-

Kaspressknödelsuppe ACGL 4,-

Grießnockerlsuppe ACGL 4,-

Spargelcremesüppchen mit Croutons ACGL 5,-

Salate

Steirersalat mit gebackener Hühnerbrust und echtem Kürbiskernöl
CADLMO 14,-

Caesar Salat mit gegrillten Hühnerfiletstücken, Parmesan und knusprigen Croutons ACDLMO 12,-

Hauptgericht

*Feuriges Chili-Steak vom heimischen Rinderfilet serviert auf saftig-knackigem
Wok-Gemüse, dazu würzige Wedges A 32,-*

*Filetsteak vom Rind an Pfeffer-Sauce serviert mit goldbraunen Kroketten-Bällchen
und frischem Marktgemüse AGLO 31,-*

*Dry Age Hüftsteak medium gebraten auf Speckbohnen dazu
Rosmarinkartoffeln G 26,-*

*Dry Age Schweine-Tomahawk-Steak mit Grill-Gemüse, Barbecue-Dip, Kräuterbutter
und Pommes frites G 22,-*

*Rib Eye-Steak vom heimischen Kalb mit frischem Spargel
dazu würzige Erdäpfel-Spalten AGL 28,-*

*Gegrillte Lammkoteletts mit grünem Spargel, Sauce Hollandaise und
Süßkartoffelstampf CGLO 26,-*

*Cordon bleu, goldbraun gebacken dazu Petersillerdäpfel und Preiselbeeren
AC 16,-*

Vegetarisches

*Frische Pilztascherl in brauner Butter geschwenkt, mit sautierten Schwammerl,
Parmesan und frischem Babymangold ACG 14,-*

*Hausgemachte Spinatknödel mit intensiver Käsesauce, frischem Babyspinat und
Parmesan ACG 13,-*

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise und Petersillerdäpfel CGO 17,-