

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,-

Kürbis-Erdäpfel-Terrine mit Rohschinken und Salatbouquet AGL 13,-

Gemischter Vorspeisen-Teller CDLGMO 16,-

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen CDLGMO 29,-

Suppen

Frittatensuppe ACGL 4,-

Kaspressknödelsuppe ACGL 4,-

Grießnockerlsuppe ACGL 4,-

Kürbiscremesuppe mit Croutons ACGL 5,-

Salate

Steirersalat mit gebackener Hühnerbrust und echtem Kürbiskernöl
CADLMO 14,-

Caesar Salat mit gegrillten Hühnerfiletstücken, Parmesan und knusprigen Croutons ACDLMO 13,-

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 grünen Speckbohnen dazu Rosmarinkartoffeln ACGLO 28,-

Dry Age Schweine-Tomahawk-Steak mit Grill-Gemüse, Barbecue-Dip, Kräuterbutter und Pommes frites G 24,-

Zartes Wildragout in Schoko-Rotweinsauce mit frischen Bandnudeln und Preiselbeeren ACGLMOP 26,-

Steak vom Hirschkarree mit Walnuss-Schupfnudeln, Spitzmorchel-Sauce und Romanescoröschen ACGHLO 34,-

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,-