

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 hausgeräucherten Flugentenbrust mit Sauce Cumberland
CLGMO 14,-

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

Gemischter Vorspeisen-Teller CDLGMO 16,-

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen CDLGMO 29,-

Suppen

Frittatensuppe ACGL 4,-

Kaspressknödelsuppe ACGL 4,-

Grießnockerlsuppe ACGL 4,-

Kokos-Kürbis-Süppchen 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,-

Rosa gebratene Hirschfiletscheiben mit Orangen und Nüsse auf mariniertem Blattsalat CLMO 19,-

Hauptgerichte

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 AGL0 31,-

Dry Age Hüftsteak medium gebraten auf Nuss-Schupfnudeln, würziger Morchelsauce dazu Broccoliroschen ACGLO 30,-

Dry Age Flank Steak medium gebraten auf grünen Speckbohnen, dazu Rosmarinkartoffel G 29,-

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

Rib Eye Steak for two (550g) mit Süßkartoffel Pommes frites, Dip, Kräuterbutter und Grillgemüse G 59,-

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 15,-

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