

Speisekarte / menu

Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Weißbrot <i>Beef carpaccio with parmesan and white bread</i>	€ 9,80
Rindfleisch-Sulzerl mit Schwarzbrot <i>Beef in aspic with brown bread</i>	€ 8,90
Rindsuppe mit Leberknöderl, Grießnockerl oder Kaspress-Knöderl <i>Consommé with liver dumpling, semolina dumpling or cheese dumpling</i>	€ 4,20
„Steirischer Hendlsalat“ - Gebratene oder gebackene Hendlstreifen auf Blattsalat <i>Roasted or breaded chicken slices on leaf salad</i>	€ 9,50
Gemischter Salat oder Blattsalat <i>Mixed salad or leaf salad</i>	€ 4,50
Gekochter Tafelspitz mit Semmelkren und Röstkartoffeln <i>Prime boiled beef with creamy horseradish and roasted potatoes</i>	€ 19,20
Hühnerbrust gebacken mit Ei und Parmesan, serviert auf Risotto <i>Chicken breast breaded with egg and parmesan, served on risotto</i>	€ 14,80
Gebackenes Kalbsschnitzerl mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <i>Breaded veal escalope with parsley potatoes and cranberry sauce</i>	€ 17,50
Schweinsfilet mit Champignon-Sauce, Spinat-Spätzle und Gemüse <i>Pork fillet with mushroom sauce, spinach spaetzle and vegetables</i>	€ 15,50
Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Paltental mit Petersilienkartoffeln und Gemüse <i>Roasted nativ char fillet from Paltental with parsley potatoes and vegetables</i>	€ 18,90
Teigtaschen gefüllt mit Tomaten-Frischkäse <i>Ravioli stuffed with tomato cream cheese</i>	€ 9,50
Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln <i>Cheese spaetzle with roasted onions</i>	€ 8,50
Bärlauch-Risotto mit gebackenem Zucchini <i>Wild garlic risotto with breaded zucchini</i>	€ 9,50
„Schokospitz“ – Schokoladenmousse im Stanitzerl <i>Chocolate mousse</i>	€ 5,90
Hausgemachte Erdbeer-Schaumrolle <i>Self-made strawberry cream roll</i>	€ 3,80
Apfelstrudel mit Schlag <i>Apple strudel with whipped cream</i>	€ 3,50

Guten Appetit! / Enjoy your meal!