Vorspeisen

Nehmen Sie sich die Zeit und genießen Sie eine unserer Vorspeisen,
denn „Nur die Ruhe ist die Quelle jeder großen Kraft“ - Fjodor M. Dostojewski

Mozzarella auf Tomaten, verschiedenen Blattsalaten und Oliven mit einer Balsamicodressing, serviert mit Jourgebäck (A,F,G,N) € 9,90

Carpaccio vom Rind mit einer Vinaigrette, eingelegte Pilze und gehobelter Parmesan, serviert mit Jourgebäck (A,C,F,G,N) € 13,90

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten oder Fleischstrudel (A,C,F,G,L) € 4,90

Steinpilzsuppe mit Sahnehaube (A,G) € 6,50

Portion Heidensterz (M) € 4,50

Großes Salatbuffet im Eingangsbereich

mit verschiedenen Essigsorten, Dressing
und steirischen Kürbiskernöl vom Kernölhof Majczan - Sicheldorf

Ein Teller Salat(G) € 4,90

Für Zwischendurch

Haustoast – gegrillte Schweinskarree-Schnitte mit Pilzsauce und Speck serviert mit verschiedenen Salaten (A,F,G) € 12,90

Gebackene Hühnerbruststreifen
mit verschiedenen Salaten extra serviert (A,C,F,G) € 15,90

Spaghetti „Bolognese“ mit geriebenen Parmesan (A,C,G,L) € 11,90

Traditionelle Gerichte

Der Weise aber entscheidet sich bei der Wahl der Speisen nicht für die größere Masse, sondern für den Wohlgeschmack. Epikur von Samos

Rindsgulasch klein mit 1 Gebäck (A) € 13,90

Rindsgulasch groß mit 1 Gebäck (A) € 15,90

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kräuterreis und Preiselbeeren (A,C,G) € 15,90

Gegrillter Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Speckbohnen (A) € 21,90

Vegetarisches

Spaghetti „Napoli“ mit Tomatensauce
und geriebenem Parmesan (A,C,G,L) € 10,90

Steinpilztascherl mit einer feinen Schwammerlsauce, garniert mit Broccoli, Karotten und frisch geriebenem Parmesan (A,C,F,G) € 13,90

Fisch

Gebackene Calamariringe mit Petersilienkartoffeln und Gemüse, serviert mit Sauce Tartar (A,C,G,L,M,R) € 13,90

Gebratene Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln
und Gemüse (A, D,G, L,M) € 19,90

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter,
Petersilienkartoffeln und Gemüse (A,D,G,L,M) € 19,90

Fleischspezialitäten

Gegrilltes **Schweinskotlette** mit Kräuterbutter, Pommes frites
und Gemüse (G,L,M) € 14,90

„Hauspfandl“ – gegrillte Schweinslendchen auf Eierspätzle mit
Pfefferrahm- oder Gorgonzola und Gemüse (A,C,F,G,L,M,O) € 19,90

Schweinslendchen vom Grill auf Pfefferrahm- oder Gorgonzolasauce
mit Röstinchen und Gemüse (A,F,G,L,M,O) € 19,90

Filetsteak mit Kräuterbutter, dazu Röstinchen und Gemüse (G,L,M) € 35,90

Pfeffersteak mit dunkler und weißer Pfeffersauce,
dazu Röstinchen und Gemüse (A,F,G,L,M,O) € 35,90

Süße Hochgenüsse

„Manch einer, der vor der Versuchung flieht, hofft doch heimlich,
dass sie ihn einholt.“ - Giovanni Guarschi

Apfel- oder Topfenstrudel (A,C,G)
mit Schlagobers (G) € 5,90
mit Vanillesauce (G) € 6,90

Schoko-Gugelhupf mit Vanilleeis und frischen Früchten garniert (A,C,F,G,H) € 7,50

Topfennockerln mit marinierten **Miniorangen** oder **Himbeeren**,
garniert mit Schlagobers (A,C,G) € 8,90

Hausgemachtes Vanilleparfait mit Amarena-Kirschen
und Schlagobers (C,G) € 7,90

Hausgemachtes Schokomousse mit marinierten Himbeeren,
frischen Früchten und Schlagobers (F,G) € 7,90

Kulinarische Gaumenfreuden mit verschiedenen Steaks .....

Suchen Sie Ihr Lieblingssteak aus und wählen Sie eine Beilage nach Ihrem Geschmack.
Pommes Frites, Babykartoffeln, Gemüse

1 Spiegelei	Aufpreis	€ 2,00

Zusätzlich gibt es verschiedene Grillsaucen und Kräuterbutter.

Filetsteak ca. 240g mit Speckbohnen	€ 35,90
Pfeffersteak ca. 240g mit Speckbohnen	€ 35,90
Rib-Eye-Steak DRY-AGED LADY`S CUT ca. 200g mit Speckbohnen	€ 29,90
Rib-Eye-Steak DRY-AGED BEEF ca. 300g mit Speckbohnen	€ 35,90
Rumpsteak DRY-AGED BEEF ca. 300g mit Speckbohnen	€ 37,90

Nur auf Vorbestellung!!!

R-Tomahawk Steak	750g	€ 78,00
DRY-AGED BEEF	800g	€ 81,50
(HOCHRIPPE MIT KNOCHEN)	850g	€ 85,00
für 2-3 Pers.	900g	€ 88,50
	950g	€ 92,00

*__DRY-AGED BEEF__ vom österreichischen Rind.

Beim aufwändigen „Dry-Aging“ werden die Rinderrücken bei optimalen Bedingungen 21 – 28 Tage an der Luft und danach noch bis zu 28 Tage im Vakuum gereift. Bei einer konstanten Temperatur von 0 bis 1° C und 80% Luftfeuchtigkeit verliert das Fleisch 15 bis 20% an Gewicht, vor allem Wasser. Dafür gewinnt das Fleisch enorm an Qualität und Geschmack.