

Neues aus dem Küchenkast'!

Beef Tatar mit gebackenem Ei und Eierschwammerln	€ 15,00
Ziegenkäsebällchen mit buntem Gartensalat und Speckkrusteln	€ 8,00
„Steirisches Vitello tonnato“ – dünn aufgeschnittener Schweinebraten mit Räuchersaiblingscreme, Kapern und Kirschtomaten	€ 15,00

Warm ums Herz

Kräftige Rindsuppe wahlweise mit Frittaten, Kaspressknödel oder Leberknödel	€ 4,50
Herbstliche Minestrone mit Gemüse aus dem eigenen Garten	€ 7,00
Kremschaumsuppe mit Hirschsalamì	€ 7,00

Hauptspeis'n vom Hof und Steirisch

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Reis, Pommes frites oder Kartoffeln	€ 13,00
Cordon bleu vom Schwein mit Reis, Pommes frites oder Kartoffeln	€ 14,00
Rindsroulade mit Gemüse und Bratkartoffeln	€ 18,00
„Cowboysteak“ Rumpsteak mit hausgemachter Barbecuesauce, Bohnen und Wedges	€ 26,00
*Hausgemachte Gnocchi mit Pesto, Trockentomaten und Parmesan	€ 12,00
Hirschgulasch mit Knödel und Eierschwammerln	€ 18,00
Steirischer Backhendlsalat – Brust und Keule in Kürbiskernpanier, dazu frischen Erdäpfelsalat und grünem Salat	€ 14,00
*Carnarolirisotto mit Melone und Ziegenkäse	€ 15,00
„Alpinburger“ – Saftiges Rindfleisch, Barbecue Sauce, Blattsalat, allerlei Gemüse Käse, Speck und Steakpomes	€ 15,00

Frische Fische vom Ausseerland

Saiblingsfilet in der Kartoffelkruste und Herbstgemüse	€ 21,00
Seeforelle „Müllerin Art“ oder in Mandelpanier mit Petersilienkartoffeln	€ 19,00

Beilagen

*Grüner Salat	€ 4,00
*Gemischter Salat	€ 4,50
*Kernöl	€ 0,50
*Portion Pommes frites, Reis oder Kartoffeln	€ 3,00
*Portion Ofengemüse	€ 4,00

*Gerichte vegetarisch

Der süße Abschluss:

Herbstlicher Eisbecher mit Hollerröster	€ 8,00
Heidelbeerschmarren mit Vanilleeis	€ 12,00
Schokokuchen mit Vanilleeis	€ 8,00
Ein Stück Palatschinke mit hausgemachter Marillenmarmelade	€ 3,00
Eispalatschinke mit Beeren oder Schokosauce und Schlagobers	€ 5,00

*vegetarische Gerichte

