

As aperitif we recommend:

1 glass Schilchersekt, WG Kump 4,90
(produced according to champagne method)

1 glass sparkling „Muskateller“ wine 4,90
Wine-growing estate Repolusk



Our weekly suggestion

Starting 31.10.2020

**Roast goose with bread dumpling, red cabbage,
Apple and glazed chestnuts**

Portion Gansl mit Serviettenknödel, Rotkraut, Apfel
und glacierten Kastanien

23,80

Soups - Suppen

Clear beef broth with liver dumpling - Leberknödelsuppe 4,00

Clear beef broth with sliced pancakes - Frittatensuppe 4,00

Clear beef broth with meat strudel - Fleischstrudelsuppe 4,00

Pumpkin cream soup with croutons
Kürbiscrèmesuppe mit Schwarzbrotwürfel 5,50

Starters - Vorspeisen



Smoked goose breast with pumpkin chutney

Geräucherte Gänsebrust mit Kürbischutney

11,20

Mixed starters: boar paté, carpaccio, smoked salmon and Carinthian raw ham with melon

Wildschweinterrine, Carpaccio,
Räucherlachs und Kärntner Rohschinken mit Melone

13,80

Boar paté with apple tartare

Wildschweinterrine mit Apfeltartar

10,50

Carinthian raw ham with melon

Kärntner Rohschinken mit Melone

11,80

Smoked salmon with cream cheese with horseradish

Räucherlachs mit Frischkäse-Krennockerl

11,80

Carpaccio with marinated Hokkaido (Jap) pumpkin and Parmesan cheese

Carpaccio mit mariniertem Hokkaidokürbis und Parmesan

13,50

Beefsteak Tartare with toast

as starter

17,50

as main course

24,50

Salad „Styrian style“

**Green salad, Styrian beans (Käferbohnen), potatoes,
garlic, egg and pan fried bacon**

in apple vinegar and pumpkin seed oil dressing

8,50

Steirische Salatschüssel (Grazer Krauthauptelsalat, Käferbohnen, Kartoffeln,
Knoblauch, Ei, gebratener Speck, Apfelessig und Kernöl)

Place setting

Gedeck

3,20

Main dishes - Hauptspeisen

<p>Fried fillet of pike-perch with parsley potatoes and sautéed green pepper with onions Zanderfilet gebraten mit Petersilienkartoffeln und Paprikagemüse</p>	19,50
<p>Pan fried fillet of organic mountain brook char served with roast potatoes with Welsh onions Gebratenes Bio-Saiblingsfilet auf Jungzwiebel-Erdäpfelgröstl</p>	22,50
<p>King prawns sautéed with garlic, olives and cherry tomatoes served with basmati rice Garnelen mit Knoblauch, Oliven und Kirschtomaten gebraten dazu Basmatireis</p>	23,50
<p>Pan fried chicken breast with pan fried bacon, grilled vegetable and baked potato Gebratene Hühnerbrust mit gebratenem Speck dazu Grillgemüse und Ofenkartoffel</p>	17,50
<p>Tenderloin of Styrian first class beef with pepper cream sauce, beans wrapped in ham and almond potatoes balls Filet vom heimischen Premiumrind mit Pfefferrahmsauce und Speckbohnen, dazu Mandelbällchen</p>	33,50
<p>Medallions of pork with button mushroom cream sauce and polenta Schweinsmedaillons auf Champignonrahm mit Polenta</p>	18,50
<p>Saddle of local deer on red wine sauce with sautéed Hokkaido (Jap) pumpkin and pappardelle pasta Hirschrücken auf Zweigelt-Safterl dazu gebratener Hokkaidokürbis und Pappardelle</p>	26,50
<p>Deer stew with spätzle and cranberries Hirschragout mit Butterspätzle und Preiselbeeren</p>	18,50



Always popular – immer wieder beliebt

Wiener Schnitzel

Bread crumbed and fried veal cutlet with mixed salad 20,80
Kalbswienerschnitzel mit gemischtem Salat

Sauteed veal scallop with rice - Kalbsnatureschnitzel mit Reis 20,80

Braised sirloin beef with onions and pan fried potatoes 18,80
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln

Boiled round of Styrian beef
with parsley potatoes and pumpkin 21,80
Gekochter Tafelspitz mit Petersilkkartoffeln und Kürbisgemüse

1/2 fried chicken – with hide 1/2 Steirisches Backhuhn 11,20
without hide 11,70

Cordon bleu - Bread crumbed and fried pork cutlet
stuffed with ham and cheese,
served with parsley potatoes and mixed salad 14,50
Schweins-Cordon bleu mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat

Vegetarian – Fleischlos

Spetzli with cheese and fried onions, green salad 13,80
Käsespätzle mit Röstzwiebel, dazu grüner Salat

Homemade ravioli stuffed with pumpkin
served with Hokkaido (Jap) pumpkin stew and green salad 13,80
Teigtascherl mit Kürbisfülle auf Hokkaidoragout, dazu grüner Salat

Cous Cous with vegetable
and green salad (vegan) 13,80
Gemüse-Couscous mit Blattsalat

For the small appetite – Für den kleinen Hunger

Sauteed veal scallop with brokkoli and potatoes Kleines Kalbs-Naturschnitzel mit Brokkoli und Kartoffeln	13,80
Bread crumbed and fried veal scallop with steamed rice Kleines Kalbs-Wienerschnitzel mit Reis	13,80
Bread crumbed and fried fillet of pork or turkey with French fried potatoes Gebackenes Kinder-Wiener vom Schwein oder Pute mit Pommes frites	10,50



**Our first class veal and beef is delivered
by the East Styrian farmer
Mr. Zotter, Buch/Hartberg**

Salads – Salate

Lettuce Grazer Krauthauptelsalat	4,80
“Käferbohnen” salad – a Styrian bean specialty	4,50
Tomato-, cucumber-, rocket-, potato- or mixed salad with vinaigrette sauce with yogurt dressing	4,50
Tomaten-, Gurken-, Rucola-, Kartoffel- oder gemischter Salat	

Desserts – Nachspeisen



DESSERTS

Chestnut purée with whipped cream Kastanienreis mit Schlagobers		6,80
Chestnut sherbet with chocolate sauce and whipped cream Kastanienparfait mit Schokoladensauce und Schlagobers		7,80
Sponge fritter with whipped cream and warm chocolate sauce Kirchenwirtkrapferl mit Schlagobers und heißer Schokoladensauce		5,50
Chocolate mousse with fruit Schokoladenmousse mit Früchten		6,80
Homemade apple strudel Hausgemachter Apfelstrudel		4,50
Apricot- or cranberry pancake Marillen- oder Preiselbeerpalatschinke	each	3,20

Digestifs

... from the distillery Jöbstl, Wernersdorf

Rowan berry brandy - Vogelbeere 2 cl 7,90

... or from the fruit production Pfeifer-Sieber in Mariatrost

Williams pear brandy
or a Braeburn apple brandy
Williamsedelbrand und Braeburn Apfelbrand 2 cl 4,80

Sundaes - Eisbecher

Iced coffee

**Creamy vanilla ice cream, coffee ice cream,
iced coffee and whipped cream**

5,80

Eiskaffee

Chocolate sundae

with warm chocolate sauce

5,80

Schokoladenbecher

Banana split

**Creamy vanilla ice cream, banana,
garnished with almond slivers,
chocolate sauce and whipped cream**

6,80

Bananensplit

Nut sundae

**Walnut and hazelnut ice cream
garnished with nuts and whipped cream**

5,80

by request with Cointreau

Nussbecher

Fruit sundae

**Delicious sorbets with yogurt
and fresh fruit**

5,80

Früchtebecher

Vanilla ice cream

with warm marinated raspberries and whipped cream

5,80

by request with Cointreau

Heiße Liebe



We recommend from the 0,7 bottle per 1/8 l glass:

2018 Wachauer Riesling „Terrassen“ 4,80
Federspiel, Domäne Wachau

2018 Sauvignon Blanc Tradition 5,20
Weingut Kodolitsch, Seggauberg

2018 Weißburgunder Südsteiermark 4,80
Weingut Kodolitsch, Seggauberg

2018 Gelber Muskateller 4,80
Weingut Repolusk, Kaltenegg

2018 Grauburgunder 4,80
Weingut Krispel, Straden



2017 Blaufränkisch 5,10
Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz

2016 Barbera d'Alba Superiore 5,80
Weingut Livia Fontana, Castiglione Falletto

2016 Zweigelt Classic 4,80
Weingut Esterhazy, Eisenstadt, Burgenland

2017 Cabernet Sauvignon, AWC-Goldmedaille 5,40
Weingut Pittnauer, Gols