



CHEF
EMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Rind 16,90
mit Rucola und Parmesan (G,L,M,O)

Karamellisierter Schafskäse 16,90
mit Mango-Chili-Chutney ((G,L,B,O)

Beef Tatare vom heimischen Rind 17,90
mit Wachtelei, Trüffelmayonnaise und Brioche (G,L,H,M,O)

SUPPEN

Rinderkraftsuppe 5,20
mit Frittaten (A,C,G,L)

Rinderkraftsuppe 5,90
mit Lungenstrudel, Leberknödel oder Grammelstrudel (L,G,A,C)

Eierschwammerlsuppe 7,90
mit Erdäpfel und Heidensterz (A,C,G,L,O)

HAUPTGERICHTE

Rosa Schweinsfilet 25,90
mit Eierschwammerl a la creme und Briocheknödel (A,C,G,L,O,F)

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb 25,90
mit Erbsenreis(A,C,G,L)

Kalbsleberstreifen 22,90
in Balsamicosauce mit Erdäpfelpüree (G,L,O,F)

Steirisches Wurzelfleisch 19,90
vom Schweinsbauch mit Kümmelerdäpfel und Kren (A,C,G,L,O)

Zwiebelrostbraten 28,90
kurz gebraten mit Speckbohnen und Braterdäpfel (F,G,L,O)

Gegrilltes Rinderfiletsteak 46,90
mit Steinpilzen a la creme, Ravioli und Brokkoli (A,C,F,G,L,O)

Gegrilltes Lachssteak 27,90
mit Currygemüse und Cous Cous (D,G,L,O)

SALATE

Gemischte Blattsalate 4,50

Gemischter Salat 4,80

Rucolasalat 8,90
mit Parmesan und Cherrytomaten (G,O,M)

Vogersalat 9,90
mit gebratenem Speck, Erdäpfel und Kernöl (O,M)

Kernöl 1,20

Aufpreis Salat statt Beilage 3,00

Klassiker —————→ **Kalbsrahmbeuschel** 17,90
mit Briocheknödel
auch als Vorspeise erhältlich 14,90

Spinatknödel 19,90
mit Tomatensauce und Oliven (A,C,G,L,O)

Pasta (A,B,C,D,L,O)
mit Garnelen, Tomaten, Knoblauch 19,90