

# VORSPETZEN

## KLARE RINDSUPPE

mit Frittaten 7,20

mit Grießnockerl 7,20

## CREMIGE BURRATA

18,50

mit mariniertem und eingelegtem  
steierischem Spargel

## BEEF TARTAR VOM ALM OX

21,00

serviert mit

Brioche Brot und Salzbutter

## STEIRISCHER SOLO SPARGEL

21,00

Salzkartoffeln, Kerbel

und hausgemachte Sauce Hollandaise

## GEMISCHTER SALAT

8,00

mit hausgemachter

Apfelessig-Kernölmarinade

## GRÜNER BLATTSALAT

7,00

mit hausgemachter

Apfelessig-Kernölmarinade

Ab 16:00 Uhr servieren wir Ihnen ein Gedeck € 5,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben. Bei Wünschen oder Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Serviceteam.

# HAUPTGEBÄCKEN

KALBSFILET vom Holzkohlegrill mit Mangold und Tauernroggen	42,00
KNUSPRIGES MAISHENDL mit gebackenen Polentaknödeln und steirischem Spargel	26,50
GEBRATENES STÖRFILET Zitronen-Basilikum-Ricotta Ravioli und grünem Gemüse	37,00
RAVIOLI Zitronen-Basilikum-Ricotta Ravioli Erbsencreme und grünem Gemüse	25,50
STEIRISCHER SOLO SPARGEL Salzkartoffeln, Kerbel und hausgemachte Sauce Hollondaise	29,00
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN	31,00
SCHNITZEL VOM PÖLLAUER SCHWEIN	17,00
CORDON BLEU VOM PÖLLAUER SCHWEIN aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken serviert mit Preiselbeeren	19,50
KINDER WIENER vom Pöllauer Schwein mit Pommes frites und Ketchup	13,00
Erbsenreis	4,50
Petersilienkartoffeln	4,50
Pommes frites	5,50
Kernöl-Kartoffelsalat	7,50

Umbestellungs-Wünsche erfüllen wir gerne gegen einen Aufpreis von € 1

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben.  
Bei Wünschen oder Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

# DESSERT

TIRAMISU 2.0 10,50  
Mascarpone-Creme, Himbeeren,  
und Mokka-Eis

HAUSGEMACHTE MACARON 2,30

HAUSGEMACHTE SCHOKOLADENPRALINE 1,90

fragen Sie nach unserem Tagesangebot

AFFOGATO AL CAFFÉ 7,20  
hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso

SORBET 4,10  
hausgemachtes Sorbet pro Kugel

CREMIGES EIS 4,10  
hausgemachtes Cremeeis pro Kugel

KÄSE VARIATION 17,00  
mit Feigensenf und Brot



# GENUSSREISE

Handwerklich aufwändig,  
tiefsinnig im Geschmack,  
reich an Aromen und  
spannend an Texturen.

Lassen Sie sich von einem  
2 Hauben Menü,  
verzaubern.

Für dieses himmlische  
Überraschungsmenü  
werden sorgfältig  
ausgewählte Produkte verwendet.

Die Genussreise ist  
nur tischweise möglich.

5-Gang-Menü, á € 99,-

Wir bitten um Vorbestellung.

# EVENTS

Gönnen Sie sich ein exklusives Event in  
unserer Vinothek oder Wirtshaus.

Privatfeier oder Firmenevent  
bei uns feiern Sie stilvoll.

Ob Taufe, Hochzeit,  
Jubiläum, Weihnachtsfeier  
oder ein besonderer Anlass.

Wir gestalten Räume,  
Menü und Service  
ganz nach Ihren Wünschen.

Von eleganter Dinner-Atmosphäre  
bis hin zu modernen Flying-Buffets

Alles maßgeschneidert,  
inklusive individueller Dekoration,  
technischer Ausstattung  
und persönlicher Betreuung vor Ort.

Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung,  
damit Ihre Feier reibungslos,  
einzigartig und unvergesslich wird.

Jetzt Termin sichern und  
Ihr maßgeschneidertes Fest planen.



QR - Code scannen  
und Newsletter erhalten!