

Vorspeisen & Suppen

Kräftige Rindsuppe (Tafelspitz) mit Frittaten, Fleischstrudel
oder Leberknödel 5,10

Bouillon with pancake stripe, meat strudel or liver dumpling

Beef Tartare (120g) mit Garnitur und Toastbrot 15,50

Beef tartare with vegetables and white bread

Vogersalat mit Erdäpfelsalat, Speck und Ei 9,20

Fieldsalad with potatoesalad, bacon and egg

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube 6,20

Pumpkin soup with cream



Fleischlose- / Fischgerichte

Hausgemachte Krendulini (Teigtaschen) mit Erdäpfel-
Rote Rübenfülle dazu Krenschaum 16,20

Krendulini (Ravioli) - potatoe - beets - horseradish



Pilzrisotto – frischer Parmesan 15,20

Mushroomrisotto - cheese

Garnelen „Asia“ mit Gemüse und Butterreis 25,90

Shrimp „Asia“ with vegetables and rice

Forelle „Müllerin Art“ mit Knoblauch und Petersilienerdäpfeln 22,50

trout fried grilled with garlic and potatoes

Gebirgs – Saiblingsfilet – Pilzrisotto – Parmesan 22,50

Troutfilet grilled - wild mushroom risotto - cheese

Salate

Gemischter Salat, Grüner Salat oder hausgemachter Erdäpfelsalat 5,-/4,70/5,-

Mixed salad or green salad or potatoesalad

Hühnerstreifen **gegrillt oder gebacken** auf gemischtem Salat 15,50

chicken stripes grilled or deep fried on mixed salad

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb 21,- / vom Schwein 15,40 / vom Huhn 17,20
mit Pommes frites, Butterreis oder Petersilienerdäpfeln
Viennes schnitzel from calf, pork or chicken with garnish

Gebackene Hühnerleber vom Sulmtaler Huhn - Sauce Tartare 13,90
Baked chicken liver with sauce Tartare

Cordon bleu vom Schwein mit Beilage nach Wahl 16,90
Cordon bleu from pork with potatoes, french fries or rice

Rostbraten geschmort nach „Alt Wiener Art“ –
Zwiebelsauce -Serviettenknödel 20,50
Onion roast with dumpling

Styria Beef Tafelspitz – Apfelkren –Gemüse - Erdäpfelbeilage 20,50
Cooked boiled fillet of beef with apple horseradish and potatoes

½ Steirisches Backhendl ohne Haut 12,50
half deep fried chicken from styria without skin

Rinderfilet rosa gebraten - Pilzsauce–Erdäpfelkroketten 38,90
Filet steak from beef mushroom sauce crouquettes

Hirschfilet rosa gebraten – Apfelrotkraut - Erdäpfelkroketten 34,90
Deer filet - red cabbage - crouquettes

Hirschbraten – Preiselbeerbirne – Semmelschnitte - Apfelrotkraut 23,50
Roast venison - dumplings - red cabbage

Desserts

Dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten und Sahnehaube 8,90
Chocolate mousse - fruits - cream

Kastanienreis –Schlagobers – frische Früchte 9,90
Chestnut rice - cream - fresh fruits

Kardinalschnitte mit Schlagobers und Schokoladensauce 4,90
Kardinalschnitte (coffeecream) with cream and chocolate sauce

Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagobers 4,50 / 4,90

