



Herzlich Willkommen



Unsere Regionalen Partner

Eier

Hofladen Heidemann | Weinitzen

Fische

Fischzucht Iglar | Stattegg

Prämierter Honig

Schafmandl | Graz

Fleischerei

Buchberger | Naturpark Pöllauer Tal

Blüten und Gemüseraritäten

Coloure full Greens | St. Radegund

Salat & Gemüse

Gemüse Hütter | Ludersdorf

Auf der Suche nach höchster Qualität und Frische, freuen wir uns immer über neue Partner.

Sollten Sie jemanden kennen, zögern Sie nicht und wenden Sie sich bitte an unsere MitarbeiterInnen.

Genuss in mehreren Gängen

Nur mit Voranmeldung

Lassen Sie sich von Manuel verzaubern...
die Genussreise wird ausschließlich aus regionalen
und saisonalen Zutaten erzeugt.
Kulinarisches Highlight garantiert!

Die Genussreise sind 3 bzw. 5 Gang, und nur
Tischweise möglich.

Genussreise

wir servieren Ihnen 5 Gänge

€ 66,00

kleine Genussreise

wir servieren Ihnen 3 Gänge

€ 39,00

Gerne servieren wir Ihnen die passenden Weine als
Begleiter oder werfen Sie einen Blick in unsere
Weinkarte

Weinbegleitung

3 Gläser voller Genuss

€ 23,00

5 Gläser voller Genuss

€ 38,00

Vorspeisen

Klare Rindsuppe mit Frittaten	€ 5,30
Klare Rindsuppe mit Grießnockerl	€ 5,30
Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Frischkäse	€ 6,80
Burrata mit eingelegtem, mariniertem und gebackenem Spargel	€ 14,00
Rindercarpaccio mit hausgemachtem Bärlauchpesto Parmesan und Croutons	€ 16,00
<hr/>	
Ab 17:00 Uhr servieren wir Ihnen ein Gedeck hausgemachtes Brot, gesalzener Butter und einen Gruß aus der Küche	€ 4,50

Salate

Grüner Blattsalat	€ 6,10
Gemischter Salat	€ 6,80
Kleiner Gemischter Salat	€ 5,30
Hausgemachter Kartoffelsalat	€ 5,60

Unsere Salate werden mit hausgemachter Marinade aus Apfelessig und Kernöl mariniert.

Gerne bereiten wir Ihnen auf Wunsch den Salat mit Olivenöl und Balsamico Essig zu.

Wirtshausklassiker

Schnitzel nach Wienerart vom Schwein aus der Pfanne im Butterschnalz gebacken serviert mit Preiselbeeren	€ 14,20
Cordon Bleu serviert mit Preiselbeeren	€ 15,50
Kinder Wiener mit Pommes Frites und Ketchup	€ 11,50
Petersilienkartoffel	€ 4,50
Erbsenreis	€ 4,50
Pommes Frites	€ 5,20

**Lust auf ein steierisches Backhendl?
Jederzeit gerne – bitte 3 Tage vorab bestellen!**

Hauptgerichte

Knusprige Maishendlbrust suprême mit Kartoffel – Spargel Ragout	€ 21,00
Zweierlei vom Kalb rosa gebratener Kalbsrücken und hausgemachte Kalbsravioli mit Blattspinat und Safranschaum	€ 29,00
Sanft gegartes Fischfilet vom heimischen Stör mit Bärlauchcreme und hausgemachten Gnocchi	€ 23,00
Hausgemachte Bergkäse-Ravioli mit geschmorten Tomaten und Parmesanschaum	€ 18,00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Bärlauchcreme und getrockneten Tomaten	€ 15,00
Steierischer Spargel in Butter geschwenkt mit Sauce Hollandaise	€ 7,00

Der süße Abschluss

Veilchen trifft weiße Schokolade Mousse, Mürbteig und hausgemachtes Veilchensorbet		€ 8,50
Oma`s Erdbeerpalatschinken mit eingelegtem Rhabarber		€ 5,90
Kugel hausgemachtes Sorbet fragen Sie nach unseren Sorten!	pro Kugel	€ 3,30
Kugel hausgemachtes cremiges Eis Vanille oder Schokolade	pro Kugel	€ 3,30
Verfeinern Sie Ihr Sorbet + Blanc de Blanc Sekt + 2cl Vodka		€ 3,50 € 3,50
Variation vom Arzberger Stollenkäse mit Feigensenf und hausgemachtem Brot		€ 14,20

Prickelnder Start

Rosè Brut	0.10l	€ 4,80
Hauseigener Schilcher Sekt	0.75l	€ 32,00
Blanc de Blancs Brut	0.10l	€ 4,80
Hauseigener Chardonnay Sekt	0.75l	€ 32,00
Aperol mit Blanc de Blancs Brut,	0.25l	€ 6,50
Campari auf Eis	4cl	4,90
mit Soda	0.20l	5,50
mit Orangensaft	0.20l	5,50
Hugo Blanc de Blancs Brut, Minze Hollunder und Soda	0.25l	€ 6,50
Vermutho Wermuth, Tonic Water, Soda und Thymian	0.25l	€ 6,90
Weisser Spritzer	0.25l	€ 3,20
Apfelmost - hausgemacht	0.25l	€ 3,30
pur oder gespritzt	0.50l	€ 5,90

Ein Glas Glück

Chardonnay – Klassik Hauseigener Wein	0.125l	€ 4,00
Chardonnay Barrique 2017 Hauseigener Wein	0.125l	€ 5,10
Sauvignon Blanc Weingut Wohlmuth	0.125l	€ 5,50
Gelber Muskateller Weingut Pongratz	0.125l	€ 5,20
Weissburgunder Weingut Germuth	0.125l	€ 5,00
Heideboden Weingut Keringer	0.125l	€ 5,80
Blaufränkisch Eisenberg, Weingut Wachter	0.125l	€ 5,50
Blauer Zweigelt Weingut Umathum	0.125l	€ 5,50

Für eine größere Auswahl
bringen wir Ihnen gerne die Weinkarte

Schäumendes Gold

Goldbräu – Stiegel	0.20l	€ 3,90
	0.30l	€ 4,20
	0.50l	€ 4,80
Freibier – Alkohlfrei Stiegel	0.33l	4,40

40% und mehr...

Unsere Schnäpse sind alle Hausgemacht
vom Senior Persöhnlich!

Zwetschke	2cl	€ 3,30
Alte Zwetschke – im Eichenfass	2cl	€ 3,90
Maschanker Apfel	2cl	€ 3,30
Idared Apfel	2cl	€ 3,30
Kirschbrand	2cl	€ 3,90
Weichsellikör	2cl	€ 3,30

Durstlöscher

Unsere Säfte kommen aus der eigenen Landwirtschaft

Apfelsaft	0.25l	€ 3,50
Traubensaft		
mit Leitungswasser	0.25l	€ 3,00
	0.50l	€ 3,80
mit Sodawasser	0.25l	€ 3,20
	0.50l	€ 4,20
Hollundersaft oder Zitron		
mit Leitungswasser	0.25l	€ 2,00
	0.50l	€ 3,60
mit Sodawasser	0.25l	€ 2,50
	0.50l	€ 3,90
Almdudler	0.33l	€ 4,20
Coca Cola	0.33l	€ 4,20
Mineral Vöslauer	0.33l	€ 2,80
still und prickelnd	0.75l	€ 5,50
Schöckelalpenquell	1.0l	€ 2,50

Geröstet von Hornig

Espresso	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 4,90
Verlängerter	€ 3,30
Cappuccino	€ 4,20
Melange	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 4,50

Der Aufguss in der Kanne

Auf Wunsch servieren wir Ihnen den Tee
mit Milch oder Zitrone

Früchte Tee	€ 3,80
Pfefferminz Tee	€ 3,80
Grüner Tee	€ 3,80
Kräuter Tee	€ 3,80
Hochland Schwarz Tee	€ 3,80

Die heiße Schokolade

Im Glas	0.20l	€ 4,50
Im Glas mit Schlag	0.20l	€ 4,90