



Herzlich Willkommen

---



# Genuss in mehreren Gängen

ab 17 Uhr.

---

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Manuel verzaubern.

Für dieses himmlische Überraschungsmenü werden ausschließlich regionale und saisonale Produkte verwendet.

Die Genussreise ist nur tischweise möglich

3-Gang-Menü, á € 54,-

5-Gang-Menü, á € 79,-

## Vorspeisen

---

Klare Rindsuppe mit Frittaten	€ 6,00
Klare Rindsuppe mit Grießnockerl	€ 6,00
Spargelcremesuppe mit eingelegtem Spargel und Crème fraîche	€ 7,50
Cremige Burratina mit eingelegtem, mariniertem und gebackenem Spargel	€ 16,50
Hausgemachte Bärlauch-Ravioli mit gebratenen Bio-Kräuterseitlingen und Parmesan	€ 17,00
Ab 17:00 Uhr servieren wir Ihnen ein Gedeck mit hausgemachtem Brot, gesalzener Butter, hausgemachtem Speck und einem Gruß aus der Küche.	€ 4,50

## Salate

---

Grüner Blattsalat	€ 7,00
Gemischter Salat	€ 7,80
Kleiner gemischter Salat	€ 7,00
Hausgemachter Kartoffelsalat	€ 7,00

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

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

## Wirtshausklassiker

---

Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken serviert mit Preiselbeeren	€ 24,00
Schnitzel nach Wienerart vom Schwein aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken serviert mit Preiselbeeren	€ 16,50
Cordon Bleu serviert mit Preiselbeeren	€ 17,20
Kinder Wiener mit Pommes Frites und Ketchup	€ 12,50
Petersilienkartoffel	€ 4,50
Pommes Frites	€ 5,20

## Hauptgerichte

---

Rosa gebratener Lammrücken mit Erbsencreme und gebratenen Bio-Kräuterseitlingen	€ 31,00
Zweierlei vom Pöllauer Schwein rosa gebratenes Schweinefilet und geschmortes Backerl mit gebratener Polenta und Mangold	€ 25,00
Stattegger Lachsforelle gebraten mit grünem Spargel und violetten Kartoffeln	€ 28,00
Hausgemachte Bärlauch-Ravioli mit gebratenen Bio-Kräuterseitlingen und Parmesan	€ 24,00
<i>Wir empfehlen zu Ihrem Hauptgang...</i> Steierischen Spargel in Butter geschwenkt mit Sauce Hollandaise	€ 8,50

## Der süße Abschluss

---

Panna Cotta mit eingelegtem Rhabarber, Rhabarbersorbet und Hibiskusblüten-Sud		€ 11,00
Zweierlei marinierte Erdbeere mit Minzöl, Butterkeks und Erdbeergranite		€ 11,00
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 Blancs Sekt + 2cl Vodka		€ 3,50 € 3,50
Variation vom Arzberger Stollenkäse mit Feigensenf und hausgemachtem Brot		€ 16,00