

Vorspeisen & Supp'n

„Alte Eiche“ – Pflücksalat
Hausdressing / gerösteten Kernd'l
als Beilage 6 € / als Hauptgang 14.50 €

Kürbissuppe (vegan)
steirisches Kernöl/ Kernd'l
7 €

Maronensüppchen
Croutons/ Kräuterschaum
7 €

**Von Hand geschnittenes
Tatar vom Rind**
klassische Marinade/ Parmesan Brioche/ Trüffelmayo
16.50 €

Gegrillter Ziegenkäse
Rote Beete/ Linsen
14 €

Vegetarisch & Pflanzlich

Auberginen Gnocchi (vegan)
Avocado/ pikanter Ratatouillesud
16 €

Hausgemachte Schlutzkrapfen
Spinat-Bergkäse Füllung/ Beilagensalat
17 €

Für unseren kleinen Gäste bis 12 Jahre:
Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln/ Spätzle 11 €
Spätzle mit/ ohne Sauce 5.50€

Fisch & Fleisch

Gebratenes Filet vom Saibling
Petersilienwurzelpüree/ Gemüse/ Senfschaum
23 €

Schweinefilet im Wirsingmantel
Butterspätzle/ Rahmsauce/ Beilagensalat
21.50 €

Geschmortes Osso Buco vom Rind
Kräuter Risotto/ Rotweinsauce
26 €

Rosa gebratene Rinderlende
cremige Rosmarinpolenta/ Schmorkarotten/ Trüffelschaum
27 €

Schnitzel „Wiener Art“
Bratkartoffeln/ Preiselbeere/ Zitrone/ Beilagensalat
21.50 €

„A Zucker!“

Steirer Eis
Vanilleeis/ Kürbiskernöl/ Kürbiskrokant
6 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn
Mandeln/ Apfelkompott/ Zwetschgenröster
12 €

Lebkuchen Bayrisch Creme
Sauerkirschragout/ fruchtiges Rahmeis
7 €

Hausgemachtes Eis/ Sorbet
je Kugel
2.70 €

Für Allergene, Zusatzstoffe & Hinweise zu unseren Speisen, sprechen
Sie bitte unsere Mitarbeiter an

Für Allergene, Zusatzstoffe & Hinweise zu unseren Speisen, sprechen
Sie bitte unsere Mitarbeiter an