

Kleiner gemischter Salat

small mixed salad

€ 4,50

Steirer Salat - Warme Rindfleischstreifen und Erdäpfelscheiben auf Blattsalaten, mit Kernöl mariniert

Styrian salad - warm stripes of boiled beef and potato slices on lettuce, marinated with pumpkin seed oil

€ 9,60

Gebratene Putenbruststreifen auf Blattsalaten

mit Tomaten, Mais und Eispalten

fried stripes of turkey breast on lettuce with tomato, egg and corn

€ 9,60

S
A
L
A
T
E

Tagessuppe

soup of the day

€ 4,50

Rindsuppe mit Kaiserschöberl

consommé with cheese rusks

€ 4,10

S
U
P
P
E
N

Hausgemachte Quiche mit Kräuterrahmdip und Salatgarnitur

homemade quiche with sour cream dip and salad garnish

€ 9,80

Kasspatz´n mit Salatgarnitur

Austrian pasta tossed with onion and cheese served with salad garnish

€ 9,50

Hausgemachte Erdäpfelravioli mit Wildkräutern und Käse gefüllt, in Salbei-Zwiebelbutter geschwenkt

homemade potato ravioli filled with wild herbs and cheese, tossed in sage-onion butter

€ 11,30

V
E
G
E
T
A
R
I
S
C
H
E
S

Forelle "Müllerin" mit Petersilkartoffel

shallow fried trout with parsley topped potatoes

€ 14,90

**Hausgemachte Mohngnocchi mit Räucherlachsstreifen
in Champignonrahmsauce**

homemade potato-poppy seed dumplings with stripes of smoked salmon in mushroom cream sauce

€ 11,80

F
I
S
C
H

**Hühnerfilet im Speckmantel, gefüllt mit sonnengetrockneten
Tomaten und Mozzarella, auf Marktgemüse mit Rahmpolenta**

chicken breast coated in bacon, filled with sundried tomatoes and mozzarella cheese,
served with fresh vegetables and polenta

€ 14,30

Hausgemachte Erdäpfelgnocchi in Schinkenrahmsauce

homemade potato dumplings in cream sauce with ham stripes

€ 10,30

**Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilkartoffel
und Preiselbeergarnitur**

fried pork cutlet Vienna style, served with parsley topped potatoes and cranberry garnish

€ 11,80

F
L
E
I
S
C
H

**Knuspriger Schweinsbraten mit Semmelknödel
und warmem Krautsalat**

crispy roast of pork with white bread dumpling and warm white cabbage salad

€ 12,40

**Warmer Schokogugelhupf mit Schokosauce
und Schlagobers garniert**

chocolate soufflée Vienna style topped with chocolate sauce and whipped cream

€ 4,90

Topfennockerl in Zimtbröseln auf Waldbeerenröster

warm white cheese dumplings coated in cinnamon bread crumbs, served with wild berry sauce

€ 6,80

D
E
S
S
E
R
T
S