

Kleiner gemischter Salat € 4,50

small mixed salad

**Steirer Salat - Warme Rindfleischstreifen und Erdäpfelscheiben
auf Blattsalaten, mit Kernöl mariniert** € 9,60

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

**Gebratene Putenbruststreifen auf Blattsalaten
mit Tomaten, Mais und Eispalten** € 9,60

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

S
A
L
A
T
E

Tagessuppe € 4,50

soup of the day

Rindsuppe mit Kaiserschöberl € 4,10

consommé with cheese rusks

S
U
P
P
E
N

Hausgemachte Quiche mit Kräuterrahmdip und Salatgarnitur € 9,80

homemade quiche with sour cream dip and salad garnish

Kasspatz´n mit Salatgarnitur € 9,50

Austrian pasta tossed with onion and cheese served with salad garnish

**Hausgemachte Erdäpfelravioli mit Wildkräutern und Käse gefüllt,
in Salbei-Zwiebelbutter geschwenkt** € 11,30

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

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

Forelle "Müllerin" mit Petersilkartoffelr

shallow fried trout with parsley topped potatoes

€ 14,90

**Hausgemachte Mohnnocchi 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 Petersilkartoffelr
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 soufflé Vienna style topped with chocolate sauce and whipped cream

€ 4,90

Topfenockerl 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