

Kleiner gemischter Salat € 4,80

small mixed salad

Steirer Salat - Warme Rindfleischstreifen und Erdäpfelscheiben auf Blattsalaten, mit Kernöl mariniert € 10,30

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 € 10,30

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

S
A
L
A
T
E

Tagessuppe € 4,90

soup of the day

Rindsuppe mit Kaiserschöberl € 4,50

consommé with cheese rusks

S
U
P
P
E
N

Hausgemachte Quiche mit Kräuterrahmdip und Salatgarnitur € 10,50

homemade quiche with sour cream dip and salad garnish

Kasspatz´n mit Salatgarnitur € 9,90

Austrian pasta tossed with onion and cheese served with salad garnish

Hausgemachte Erdäpfelravioli mit Wildkräutern und Käse gefüllt, in Salbei-Zwiebelbutter geschwenkt € 11,80

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

€ 16,30

Hausgemachte Mohnnocchi mit Räucherlachsstreifen in Champignonrahmsauce

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

€ 12,90

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

€ 15,80

Hausgemachte Erdäpfelgnocchi in Schinkenrahmsauce

homemade potato dumplings in cream sauce with ham stripes

€ 11,20

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilkartoffelr und Preiselbeergarnitur

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

€ 12,50

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

€ 13,50

Warmer Schokogugelhupf mit Schokosauce und Schlagobers garniert

chocolate soufflé Vienna style topped with chocolate sauce and whipped cream

€ 5,30

Topfenockerl in Zimtbröseln auf Waldbeerenröster

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

€ 7,50

D
E
S
S
E
R
T
S