

Als Aperitif empfehlen wir

	Makava	Bio Zitronen Eistee - alkoholfrei	Flasche 0,33	3,20
	roter Traubensaft	Rebsorte Isabella	0,25 ltr.	1,70
		mit Soda oder Quellwasser	0,5 ltr.	3,40
	Wermut weiß	mit Zitrone und Eis	5 cl	4,80
	15,0 % Vol.	nach einem altem Hausrezept		
	Wermut rose	mit Orange und Eis	5 cl	4,80
	15,0 % Vol.	nach einem altem Hausrezept		
	Steirischer Negroni	Wermut rose, Syrian Gin, Campari	6 cl	9,00
	Gin Tonic AEIJST	Styrian Pale Gin & Fever Tree	4 cl	8,50
	Gin Tonic STIN	Styrian Dry Gin & Fever Tree	4 cl	9,00
	Pils vom Fass	Privatbrauerei Georg Pock	Pfiff 0,2	2,70
2017	Wolfgang Maitz	TERROIR Südsteiermark	Glas 1/8	3,60
	Alk. 11,0 % Vol.	trocken	Flasche 0,75	21,00
2014	Wolfgang Maitz	SEKT Blanc de Noirs Extra Brut	Glas 0,10	5,80
	Alk. 11,0 % Vol.	Traditionelle Flaschengärung	Flasche 0,75	35,00
2013	Kästenburg	SEKT Cuvée Burgunder Extraherb		
	Alk. 12,0 % Vol.	Traditionelle Flaschengärung	Flasche 0,75	35,00
	 THRONPRINZ CIDER	Apfel Cider aus der Südsteiermark	Flasche 0,33	4,50

In unserem Betrieb verwenden wir handgemachte Produkte aus der Region wie Schinken, Bauernbrot, Marmeladen, Pasteten, eingelegte Pilze, Essig und Öle. Wir legen sehr großen Wert auf einen sorgfältigen Einkauf unserer Produkte. Der Kontakt zum Landwirt, Fischer oder Metzger und naturnahe Erzeugnisse sind der Grundstein für Geschmack und vollen Genuss.

Wirtshaus Genuss

6 Wochen am Knochen gereifter Rücken vom steirischen Jungrind

RIB EYE STEAK

ca. 600g für 2 Personen

59,00

Garstufen zur Auswahl: *Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well done*

Jedes Steak wird mit Sauerrahmdip und Bratensaft serviert!

Steirisches BACKHENDL

ein Halbes ohne Haut für 1 Person

11,00

ein Ganzes ohne Haut für 2 Personen

22,00

Beilagen	Kartoffelpüree mit brauner Butter	4,00
	Grillgemüse mit Olivenöl	4,00
	Hausgemachte Kartoffelspalten	4,00
	Petersilienkartoffel	3,90
Salate	Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl	3,90
	grüner Salat mit Kürbiskernöl	3,90
	gemischter Salat mit Kürbiskernöl	4,50
	hausgemachter Käferbohnsalat	4,50

Auf Wunsch servieren wir als Gedeck

Brotkörberl	1,00
Bauernbutter	1,00

Wirtshaus Kreativ

Vorspeise

Kaviar und geräuchertes Filet von der **MONDSEE - REINANKE**

mit roten Rüben, Spinatomelette und saurem Rahm

12,50

oder

STEIRISCHER "THUNFISCH" - gebeiztes Filet vom Duroc - Schwein

mit Currylinsen, Apfel-Selleriecreme und knusprigem Goda

12,50

Zwischengericht

KREBSERL - FISCHINTOPF

mit Pasta, Rüben und Crostini

12,50

oder

als Hauptspeise:

16,50

In brauner Butter **GESCHMORTER KOHLRABI**

mit Shiitake Pilzen, Erdnuss und altem Gouda

11,50

als Hauptspeise:

14,50

Hauptspeise

Rosa Rücken und Bries vom heimischen **MILCHKALB**

mit Sellerie, Topfengnocci und Champignons

24,50

oder

Filet vom **SEESAIBLING**

mit cremiger Pasta, Spinat, Gambas und Safranbutter

23,50

3 Gänge Kreativ-Menü

41,00

3 Gläser Weinbegleitung

19,00

Wirtshaus Klassiker

Vorspeise

Kräftige RINDSUPPE

mit Frittaten oder Leberknödel

4,00

Cremesuppe von der PETERSILIENWURZEL

mit knusprigem Bergkäseknödel und Walnusspesto

5,50

VOGERLSALAT

mit weichem Ei, Asmonte, knusprigen Kartoffeln,
eingelegten Paprika und Rüben Rohkost

9,50

Hauptspeise

CORDON BLEU vom Vulkanlandschwein

mit Kartoffel-Vogersalat und Preiselbeeren

14,00

geschmortes Schulterblatt von der KALBIN

mit Kartoffelpüree, Schmorgemüse und Rotweinjus

19,50

Handgemachte SPAGHETTI

mit Räucherzwiebel, Spinat, cremigem Eidotter und Asmonte

14,50

Im Ganzen gebratene FORELLE

mit Zitronen-Knoblauchbutter und Petersilienkartoffel

15,50

Für unsere kleinen Gäste...

... servieren wir gerne die Gerichte aus der Speisekarte
als kindergerechte Portion. (ausgenommen Backhendl und Forelle)

Nachspeisen

VANILLEEIS mit Kürbiskernöl		5,80
2 Kugeln mit Kürbiskernen und Schlagobers		
warmer MILCHRAHMSTRUDEL		6,50
mit Marillenröster und Eis von der Südtiroler Kaki		
Parfait von NOUGAT und KOKOS		9,50
mit eingelegtem Rhabarbar, Aronia und Sesamhippe		
uno, due, trester		8,20
Espresso von Franco Caffè Ofenschokolade "Joseph" Tresterbrand		
Hausgemachtes Sorbet & Eis	pro Kugel	2,70
Gartenbeere - Sorbet; Kaki -Eis; Hanf - Eis		
3 mal Almenland Stollenkäse		12,50
(Ziege, Kuh, Schaf) mit schwarzen Nüssen und 2erlei Gelee		

Unsere Lieferanten:

Wild, Wildgeflügel

Eier aus Freilandhaltung, Kürbiskernöl

Schafkäse

Steiermark-Käse

Seesaibling

Hendl aus dem Sulmtal

Frischfleisch

Erdäpfel und saisonales Gemüse

frischer Fisch

Steinschaf

Gansl

Maitz Wolfgang sen. | Ratsch

Schwarzl | Pistorf

Draxler | Oberlupitscheni

Almenland Stollenkäse | Passail

pock's edel:fisch | Steiermark

Posch | Heimschuh

Prenner | Wildon

Überbacher | Leibnitz

Forellenzucht Iglar | Kalwang

Gross | Ratsch

Familie Urban | Kirchberg an der Raab