

## Salat – *Salad*

Steirischer Backhendlsalat	<i>ACGO</i>	€ 15
<b><i>Breaded chicken strips – green salad – pumpkinseed dressing</i></b>		
Blattsalat – gegrillte Hühnerstreifen	<i>O</i>	€ 14
<b><i>Green salad – grilled chicken strips</i></b>		
Blattsalat – gegrillter Zander	<i>ADO</i>	€ 19
<b><i>Green salad – grilled pikeperch</i></b>		
Kartoffel-Gurken-Salat	<i>MO</i>	€ 5
<b><i>Potatoe-cucumber – salad</i></b>		
Kleiner gemischter Salat	<i>LMO</i>	€ 5
<b><i>Small mixed salad</i></b>		
Großer gemischter Salat	<i>LMO</i>	€ 8
<b><i>Big mixed salad</i></b>		

Gerne servieren wir unsere Salatvariationen für € 2 Aufpreis mit gemischtem Salat (*LMO*).

***We also serve every salad dish with mixed salad for an additional charge of € 2.***

## Suppe – *Soup*

Klare Rindsuppe – Kaspressknödel	<i>ACGL</i>	€ 6
<b><i>Clear beef soup – cheese-dumpling</i></b>		
Klare Rindsuppe – Frittaten	<i>ACGL</i>	€ 5
<b><i>Clear beef soup – sliced pancakes</i></b>		
Spargelcremesuppe – Spargelstücke	<i>AGLO</i>	€ 8
<b><i>Creamy asparagus soup – pieces of asparagus</i></b>		

Wir servieren automatisch Brot und Gebäck (*A*) zu den Gerichten.

Dieses ist nicht inkludiert. Bei Konsumation verrechnen wir pro Stück (€ 2).

**Notice: *You automatically get bread and rolls on your table. It will be charged per piece (€ 2).***

## Hauptspeise – *Main dish*

Gebackenes Schweinsschnitzel – Petersilkkartoffeln <b><i>Wiener Schnitzel (pork) – parsley potatoes</i></b>	ACG	€ 17
Ausgelöste Hühnerkeulen gebacken – Kartoffel-Gurkensalat <b><i>Breaded chicken leg (without bone) – potatoe-cucumber-salad</i></b>	ACGMO	€ 18
„Spargel Cordon Bleu“ – Spargel mit Schinken und Käse umwickelt, paniert und gebacken – Petersilkkartoffeln – Sauce Tartar <b><i>Asparagus Cordon bleu – asparagus covered with ham and cheese, breaded and deep fried – parsley potatoes – sauce tartar</i></b>	ACGMO	€ 20
Gegrilltes Hühnerfilet – Reis – Gemüse <b><i>Grilled chicken filet – rice – mixed vegetables</i></b>	GL	€ 18
Rindsgulasch – knuspriger Serviettenknödel <b><i>Beef goulash – crunchy dumpling</i></b>	ACGLO	€ 16
Hirschragout – Serviettenknödel <b><i>Deer ragout – dumpling</i></b>	ACGLO	€ 18

## Vegetarisch

Solospargel – Sauce Hollandaise – Petersilkkartoffeln <b><i>Asparagus – sauce hollandaise – parsley potatoes</i></b>	CGO	€ 19
---	-----	------

## Vegan

Linguini – Basilikumpesto – Pinienkerne – Rucola – Tomaten <b><i>Linguini – basil pesto – pine nuts – arugula – tomatoes (vegan)</i></b>	AHO	€ 17
---	-----	------

## Kinderteller – *Children dish*

Schnitzel vom Huhn – Pommes frites <b><i>Wiener Schnitzel (chicken) – French fries</i></b>	ACG	€ 10
Frankfurter gegrillt – Pommes frites <b><i>Fried Vienna sausage – French fries</i></b>		€ 9
Gegrilltes Hühnerfilet – Pommes frites <b><i>Grilles chicken filet – French fries</i></b>	G	€ 10

## Kalte Gerichte – *Cold dish*

Saure Extrawurst <b><i>Cold sausage with oil and vinegar – onions</i></b>	O	€ 9
Schweizer Wurstsalat <b><i>Sausage salad with cheese – onions</i></b>	GO	€ 10

## Dessert

Marillen-Marmelade-Palatschinken (2 Stück) <b><i>Pancakes stuffed with apricot jam</i></b>	ACG	€ 6
Schokokuchen mit flüssigem Kern Beerenröster – Vanilleeis <b><i>Chocolate cake – berry ragout – vanilla ice cream</i></b>	ACFGO	€ 11
Panna Cotta – Erdbeerragout <b><i>Panna cotta – ragout of strawberries</i></b>	GO	€ 10
Apfelstrudel – Schlagobers – Vanilleeis <b><i>Apple strudel – whipped cream – vanilla ice cream</i></b>	ACGO	€ 8