

Salat – *Salad*

Steirischer Backhendlsalat	<i>ACGO</i>	€ 16
<i>Breaded chicken strips – green salad – pumpkinseed dressing</i>		
Blattsalat – gegrillte Hühnerstreifen	<i>O</i>	€ 15
<i>Green salad – grilled chicken strips</i>		
Blattsalat – gegrillter Zander	<i>ADO</i>	€ 20
<i>Green salad – grilled pikeperch</i>		
Kartoffel-Gurken-Salat	<i>MO</i>	€ 6
<i>Potatoe-cucumber – salad</i>		
Kleiner gemischter Salat	<i>LMO</i>	€ 6
<i>Small mixed salad</i>		
Großer gemischter Salat	<i>LMO</i>	€ 9
<i>Big mixed salad</i>		

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

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 <i>Wiener Schnitzel (pork) – parsley potatoes</i>	ACG	€ 19
Ausgelöste Hühnerkeulen gebacken – Kartoffel-Gurkensalat <i>Breaded chicken leg (boneless) – potatoe-cucumber-salad</i>	ACGMO	€ 20
„Spargel Cordon Bleu“ – Spargel mit Schinken und Käse umwickelt, paniert und gebacken – Petersilkkartoffeln – Sauce Tartar <i>Asparagus Cordon bleu – asparagus covered with ham and cheese, breaded and deep fried – parsley potatoes – sauce tartar</i>	ACGMO	€ 21
Gegrilltes Hühnerfilet – Reis – Gemüse <i>Grilled chicken filet – rice – mixed vegetables</i>	GL	€ 19
Solospargel – Sauce Hollandaise – Petersilkkartoffeln <i>Asparagus – sauce hollandaise – parsley potatoes</i>	CGO	€ 20
Ravioli – Büffelmozzarella – Kräuter – braune Butter Parmesan – grüner Salat <i>Ravioli - buffalo mozzarella – herbs – parmesan cheese – green salad</i>	ACGO	€ 19
Linguini – Basilikumpesto – Pinienkerne – Rucola – Tomaten (<i>vegan</i>) <i>Linguini – basil pesto – pine nuts – arugula – tomatoes (vegan)</i>	AHO	€ 18
Rindsgulasch – knuspriger Serviettenknödel <i>Beef goulash – crunchy dumpling</i>	ACGLO	€ 17
Hirschragout – Serviettenknödel <i>Deer ragout – dumpling</i>	ACGLO	€ 19
Frankfurter – Senf – Kren <i>Vienna sausage – mustard – horseradish</i>	M	€ 7
Würstel – Gulaschsaft <i>Vienna sausage – goulash sauce</i>	AO	€ 11

Kinderteller – *Children dish*

Schnitzel vom Huhn – Pommes frites Wiener Schnitzel (chicken) – French fries	ACG	€ 11
Frankfurter gegrillt – Pommes frites Fried Vienna sausage – French fries		€ 10
Gegrilltes Hühnerfilet – Pommes frites Grilles chicken filet – French fries	G	€ 11

Kalte Gerichte – *Cold dish*

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

Dessert

Marillen-Marmelade-Palatschinken (2 Stück) Pancakes stuffed with apricot jam	ACG	€ 7
Kaiserschmarrn – Zwetschkenröster (mind. 15 Minuten Wartezeit) Kaiserschmarrn – plum ragout (classic Austrian dessert)	ACGO	€ 12
Schokokuchen mit flüssigem Kern Beerenröster – Vanilleeis Chocolate cake – berry ragout – vanilla ice cream	ACFGO	€ 11
Apfelstrudel – Schlagobers – Vanilleeis Apple strudel – whipped cream – vanilla ice cream	ACGO	€ 8
Topfen-Marillenstrudel – Schlagobers – Vanilleeis Fresh cheese strudel with apricots – whipped cream – vanilla ice cream	ACGO	€ 8