

Unser BEEF TARTARE pikant gewürzt mit Spiegelei und Toast	13,80	ACGM
CARPACCIO VOM RIND mit marinierte Eierschwammerl	13,80	GL
EIERSCHWAMMERLTORTE mit Spinatcreme	8,80	ACGL
SCHAFMILCH – FRISCHKÄSE mit marinierten Kürbis und Kernölpesto	9,20	GL
MATJESFILET mit Apfel und Dillrahm	9,80	DGL
Unsere gebackenen GRAMMELKNÖDERL mit warmen Speckkraut	8,80	ACG
KRÄUTER–TOPFENTASCHERL auf Paradeiserragout	8,80	ACGL
Gebratene BLUNZNRAD´L auf Rote Rübensalat	8,80	AGL
SCHAFKÄSE IM SPECKMANTEL gebraten auf Blattsalat mit Kernölmarinade	9,80	GO
WIENER SUPPENTOPF mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln	7,20	AGL
DILLRAHMSUPPE mit gebratenen Zander	5,20	DGL
KÜRBISCREMSUPPE mit Kernöl	4,80	GHL
FRITTATENSUPPE oder KRÄUTERSCHÖBERLSUPPE	4,00	ACGL
Legierte GRIESSUPPE	4,00	ACGL
TAFELSPITZ VOM JUNGRIND mit Apfelkren, Schnittlauchsoße und G´röstete oder mit Kohlrabigemüse und G´röstete	19,50 19,50	GL GL
FLEDERMAUS VOM SCHWEIN gebacken mit Erdäpfel–Rahmgurkensalat	15,80	ACGM
EIERNOCKERL mit grünen Salat	9,80	ACGL
KÄRNTNER KASNUDEL mit Minzbutter und Grazer Krauthauptelsalat	10,80	ACGL
Geröstete EIERSCHWAMMERL mit Ei und Grazer Krauthauptelsalat	15,60	CGL
STEIRISCHES WURZELZÜNGERL mit Salzerdäpfel	13,60	GL
SCHWEINSLEBER gebacken mit gemischten Salat oder geröstet mit Petersilerdäpfel	12,80 12,80	ACGLM AG
KALBSKUTTELN mit Paradeiser, Knoblauch und Basilikum	12,60	GL

SPAGHETTI mit Garnelen, Rucola, Knoböl und Chili	13,80	ABCGL
Gebratenes WOLFSBARSCHFILET (Branzino)		
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinerdäpfel	26,60	DGL
Gebratenes FILET VOM ZANDER mit Kürbisrisotto	21,60	DGL
SCHOPFBRATEN VOM ÖTSCHERBLICK SCHWEIND'L		
mit Chili-Paradeiskraut und Erdäpfel-Speckroulade	16,80	ACGL
PUTEN – CORDON BLEU		
gebacken mit gemischten Salat	16,50	ACGLM
KALBSSCHNITZEL AUS DER SCHALE		
gebacken mit gemischten Salat	19,50	ACGL
oder natur gebraten mit Reis	19,50	AGL
WIENER ZWIEBELROSTBRATEN		
rosa gebraten mit knusprigen Zwiebel und Braterdäpfel	18,80	AL
ESTERHAZY – ROSTBRATEN		
in Wurzelrahmsauce mit Semmelknödel	19,80	ACGL
FILETSTEAK VOM JUNGRIND		
mit Spiegelei, Buttergemüse und Petersilerdäpfel	27,80	CGL
VARIATION VON HAUSGEMACHTEN DESSERT'S	10,00	ACG
KAISERSCHMARR'N mit Zwetschkenröster	9,50	ACG
TOPFEN-ZWETSCHKENKNÖDEL mit Butterbrösel	9,00	ACG
PALATSCHINKEN frisch gemacht!		
mit Marillenmarmelade	7,00	ACG
oder mit Schokolade und Schlagobers	8,00	ACGH
SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchte	8,00	GH
APFEL – ZIMT – TIRAMISU	8,00	G
SCHNEENOCKERL mit Erdbeereis und Likörobbers	7,20	CG
SCHNIFNER BERGKÄSE 18 Monate gereift mit Feigensenf	6,80	GM
ROSSO DI LANGA – Kuhmilch/rotschmier und mild	6,40	G
CRAVANZINA – Kuh-Schaf/cremig und mild	6,80	G
BRIE DE MEAUX – Kuh-Rohmilch/ kräftig	6,40	G
GORGONZOLA – past./Kuh/Blauschimmel/cremig, mild	6,80	G
GEMISCHTER KÄSETELLER	9,50	GM