

Appetizers

Assorted starters	18,80
-------------------	-------

**boiled round of beef in aspic with pumpkin seed oil vinaigrette,
smoked fillet of trout, sheep's cheese wrapped in bacon,
bean salad and streaky bacon**

*Sulzerl vom Styria Beef mit Kürbiskernölvinaigrette, geräuchertem Forellenfilet,
Käferbohnnensalat, Naaser Schafskäse im Speckmantel und Bauchspeck*

Carpaccio of local beef	18,50
-------------------------	-------

served with asparagus and tomato salad, rocket and mustard dressing

*Carpaccio vom steirischen Rind
mit Spargel-Tomatensalat, Rucola und Senfdressing*

Marinated salmon trout	17,50
------------------------	-------

served with crayfish and sour cream tartlet and trout caviar

Gebeizte Lachsforelle mit Flusskrebsen-Sauerrahmtörtchen und Forellenkaviar

“Vogerlsalat” - Maché salad with Styrian pumpkin seed oil	9,50
---	------

pan fried bacon, warm potatoes and hardboiled egg

Vogerlsalat mit gebratenem Speck, warmen Erdäpfeln und Bio-Ei

small portion	8,00
---------------	------

Clear beef broth	6,20
------------------	------

with liver or semolina dumpling or sliced pancakes

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz mit Leberknödel, Frittaten oder Grießnockerl

Asparagus cream soup	7,20
----------------------	------

served with smoked fillet of salmon trout

Spargelcremesuppe mit geräuchertem Lachsforellenfilet



Place setting charge EUR 3,90 per person

Main dishes

Vegan hummus hash browns
with Arzberg cavern mushrooms 19,80

served with carrot and asparagus stew

Hummus-Erdäpfelrösti mit Arzberger Stollenpilzen auf Karotten-Spargelragout

Asparagus and spring onion risotto 22,80

served with market vegetable and flakes of Styrian hard cheese

Spargel-Jungzwiebelrisotto mit Gemüse und steirischem Hartkäse

small portion 16,50

Local white asparagus 25,50

served with hollandaise sauce and parsley potatoes

Heimischer Spargel mit Sauce Hollandaise und Petersilkkartoffeln

optional add-on: local loin of bacon - zusätzlich mit Karreespeck 6,50

small portion 18,80

Pan fried fillet of Styrian char 31,80

served with asparagus, pak choi and pearl pasta with saffron

Gebratenes Saiblingsfilet mit Spargel, Pak Choi und Safran-Nudelperlen

Medallions of salmon trout 29,50

served with carrots, spinach and rolled barley risotto with asparagus

Medaillons von der Lachsforelle mit Karotten, Blattspinat und Spargel-Rollgerstenrisotto

Styrian chicken breast 27,80

stuffed with sheep's cheese and asparagus

served with vegetable and polenta with garden lovage

*Brüstchen vom Steirerhendl mit Spargel-Schafkäsefülle
dazu Gemüse und Polentaschnitte mit Liebstöckel*

**There is no love sincerer
than the love of food
George Bernard Shaw 1856 – 1950**

“Wiener Schnitzel” Bread crumbed cutlet of veal 29,80

**with cranberries and parsley potatoes
or with leaf salad and pumpkin seed oil**

*Kalbswienerschnitzel in Butterschmalz gebacken dazu Preiselbeeren
und Petersilienerdäpfel oder Blattsalat mit Kernöl*

Fried liver of Styria beef with garden sage 25,80

**served with mashed potatoes with horseradish, deep fried onions
and crispy bacon chips**

*Geröstete Leber vom Styria Beef mit Salbei, Kren-Erdäpfelpüree,
frittierten Zwiebeln und knusprigen Vulcanospeckchips*

Boiled round of beef 31,90

served with hash browns , root vegetables and traditional dips

*Gekochter Tafelspitz vom Styria Beef mit Erdäpfelsterz, Semmelkren, Wurzelgemüse,
Apfelkren und Schnittlauchsauce*

Tenderloin of local beef 41,50

**served with fried quail egg, pepper cream sauce, vegetable,
and potato gratin with asparagus**

*Filet vom heimischen Rind mit Wachtelspiegelei,
Pfefferrahmsauce, Gemüse und Erdäpfelgratin mit Spargel*

**Variation of local mountain lamb
(Goulash, lights and baked paté)** 29,50

served with ratatouille and fried potatoes with rosemary

*Gulasch, Beuschel und gebackene Pastete vom heimischen Lamm
mit Ratatouille und Rosmarin-Braterdäpfel*

To round off your meal...

Three different chocolate desserts 11,50

Mousse, cake and white chocolate ice cream with raspberry sauce

Dreierlei von der Schokolade mit Himbeersauce

Rhubarb and strawberry tiramisu 11,50

served with icecream with woodruff flavour

Rhabarber-Erdbeer-Tiramisu mit Waldmeistereis

Polenta flummery with fruits 11,50

served with elder flower sorbet

Sterzflammerie mit Früchten und Holunderblütensorbet

Cheese Selection

“Almenland” red wine cheese from Styria 12,50

a cow's alpine pasture milk cheese

hard cheese, semi firm to firm, creamy and tender

Kuh-Heumilch Almenland Rotweinbergkäse

Organic soft blue mold cheese from Carinthia 12,50

a raw sheep's milk cheese strong, aromatic, high salinity

Schaf-Rohmilch Bioweichkäse mit Blauschimmel

Raw cow's milk red mold cheese from Vorarlberg 12,50

perfect flavor, salty, melts on the tongue

Kuh-Rohmilch Rotkulturkäse

Raw cow's milk white mold cheese from Styria 12,50

a soft cheese, slightly sour, mushroom flavor

Kuh-Rohmilch Weißschimmelkäse