

Unsere Spezialitätenwochen

„SCHNITZEL WOCHEN“

Im Jänner

„KNÖDEL WOCHEN“

Im Februar

„FISCHTAGE“

Im April

„NUDEL WOCHEN“

Im Sommer

„STEIRISCHE WOCHEN“

Im September

„WILDWOCHEN“

Im Oktober

„STEAKWOCHE“

I. Dezember Woche

Die genauen Termine erfahren Sie auf
unserer Homepage oder im Lokal

Auf den nächsten Seiten erhalten Sie einen Einblick in unsere
Spezialitäten Karten

Knödelspezialitäten



HAUPTSPEISEN

KNÖDEL 2 STÜCK

Grammel, Haschee, Speck oder Fleisch im ganzen
mit Kartoffeln und Sauerkraut

„SCHINKEN - LAUCHKNÖDEL“

mit Champignonrahmsauce und Petersilienkartoffeln

„RISOTTO – FLUSSKREBSKNÖDELN“

In Sesam gebackene Risottoknödeln mit Flusskrebsfleisch und Parmesan
an Blattsalaten mit Olivenöl – Balsamicodressing

„FLEISCHKASKNÖDELN“

an warmen Speckkrautsalat mit Petersilienkartoffeln

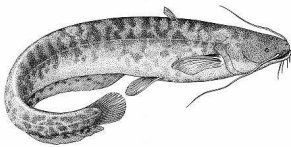
„SPINATKNÖDELN“

Spinatknödeln mit Dillrahmsauce und Kartoffeln

Fischspezialitäten

„SAIBLING“

Gebratenen Saibling
mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat



„SCHOLLENFILET“

Schollenfilet „Pariser Art“
mit Reis und Petersilienkartoffeln

„FORELLENFILET“

Gebackenes Forellenfilet mit Reis dazu Kartoffelvogelersalat



„GARNELEN“

Gebratene Garnelen mit Basilikumpesto gefüllten Gnocchi
dazu Zucchini, Zwiebel, Knoblauch und Parmesan

„SEETEUFEL“

Gebratener Seeteufel auf Blattspinat mit gelben und roten Karotten
dazu Petersilienkartoffeln

Nudelspezialitäten

!!!!NUR HAUSGEMACHTE NUDELN!!!!

*G*NOCCHI

Mit Grand Padano überbackene Gnocchi
mit Zwiebel und Speck

*P*PASTA ALL'ARRABBIATA

Bandnudeln mit scharfer Tomatensauce

*P*PASTA MIT EIERSCHWAMMERL

Bandnudeln mit frischen Eierschwammerl
in Rahmsauce

*P*PASTA DI FRUTTI DI MARE

Pasta mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Olivenöl

*S*SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti mit Sauce Bolognese

All unsere Nudelgerichte werden mit
frisch geriebenen Parmesan und Rucola angerichtet

Steirische Spezialitäten

SUPPEN



Kürbiscremesuppe € 3,20



HAUPTSPEISEN

STEIRISCHES WURZELFLEISCH VOM STEIRISCHEM PREMIUM
SCHWEIN MIT SALZKARTOFFELN

„STEIRISCHER BACKHENDERLSALAT“

IN KÜRBISPANADE GEBACKENE HENDLSTREIFEN AUF
GEMISCHTEM SALAT MIT KÜRBISKERNEN UND KERNÖL

HAUSGEMACHTE KÜRBISNUDELN AN SALBEIBUTTER

„KÜRBISSCHNITZERL“

HÜHNERSCHNITZERL GEFÜLLT MIT TOPFEN, KÜRBISKERNEN
UND SPECK IN KÜRBISPANADE GEBACKEN
DAZU ERDÄPFEL – VOGERLSALAT

SURBRATEN MIT STEIRISCHEM WEINKRAUT UND
SEMMELKNÖDEL

KÄFERBOHNEN COUSCOUSTALER AN FRISCHEN BLATTSALATEN
MIT KÜRBISKERNEN UND KERNÖL

VANILLEEIS MIT MIT SCHLAGOBERS UND KERNÖL

Wildkarte

„WILDHASCHEKNÖDEL“

Wildhascheknödel mit Wildrahmsauce
und Petersilienkartoffeln

„HIRSCHBRATEN“

Hirschbraten vom Rotwild mit gebratenen Polentascheiben
und Kohlsprossen

„WILDSCHWEINBRATEN“

Wildschweinbraten mit Zwiebel, Sellerie, Karotten und Speck
dazu gibt´s Serviettenknödel und Kohlsprossen

„HIRSCHRAGOUT“

Hirschragout mit Semmelknödel

„WILDERERPFANDL“

Zerlei Filet von Wildschwein und Hirsch mit Butterspätzle
und glaciertem Gemüse an Steinpilzrahmsauce

„REHRAGOUT“

mit Kroketten und Kletznknödel

Zu all unseren Wildgerichten servieren wir
Blaukraut und Preiselbeeren

Steakkarte Steakkarte

„PFEFFERSTEAK“

SALON BEEF FILET MIT GEBRATENEN KARTOFFELSPALTEN,
GEMÜSE UND SPECKBOHNEN
AN PFEFFERRAHMSAUCE

„SURF & TURF“

SALON BEEF FILET MIT GEBRATENEN SCAMPI,
DAZU KARTOFFELSPALTEN UND GEMÜSE
AN PFEFFERRAHMSAUCE

„BEIRIEDSCHNITTE“

SALON BEEF BEIRIED MIT POMMES FRITES,
KRÄUTERBUTTER UND GRÜNEN SALAT

„STEAK AMERIKAN“

SALON BEEF FILET IN BBQ MARINADE MIT MAISKOLBEN,
FOLIENKARTOFFEL UND ZWIEBELRINGEN

„STEAKFINGER“

IN CHILIKRUSTE GEBACKENE RINDERFILETSTREIFEN
MIT 2ERLEI DIP VON AVOCADO UND SWEET CHILLI
DAZU SÜßKARTOFFEL POMMES UND GRÜNEN SALAT

„GEFÜLLTES FILET“

MIT MOZZARELLAFÜLLUNG GEBRATENES HÜHNERFILET
DAZU GRILLGEMÜSE UND KNOBLAUCHBROT