

# *Unsere Spezialitätenwochen*

*„KNÖDELWOCHEN“*

Im Februar

*„FISCHTAGE“*

Im April

*„NUDELWOCHEN“*

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

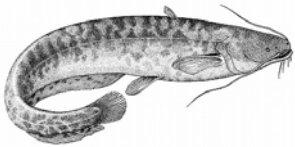
### *„SPINATKNÖDELN“*

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 Kartoffelvogersalat



## *„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**NOCCI

Mit Grand Padano überbackene Gnocci  
mit Zwiebel und Speck

## **P**ASTA ALL'ARRABBIATA

Bandnudeln mit scharfer Tomatensauce

## **P**ASTA MIT EIERSCHWAMMERL

Bandnudeln mit frischen Eierschwammerl  
in Rahmsauce

## **P**ASTA DI FRUTTI DI MARE

Pasta mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Olivenöl

## **S**PAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti mit Sauce Bolognese

All unsere Nudelgerichte werden mit  
frisch geriebenen Parmesan und Ruccola 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

## *„PFEFFERSTEAK“*

RINDERFILET MIT GEBRATENEN KARTOFFELSPALTEN,  
GEMÜSE UND SPECKBOHNEN  
AN PFEFFERRAHMSAUCE

## *„SURF & TURF“*

RINDERFILET MIT GEBRATENEN SCAMPI,  
DAZU KARTOFFELSPALTEN UND GEMÜSE  
AN PFEFFERRAHMSAUCE

## *„STEAK AMERICAN“*

IN BARBECUE MARINADE GEBRATENES RIB-EYE-STEAK MIT  
POTATO WEDGES, MAISKOLBEN UND ZWIEBELRINGEN DAZU  
BARBECUESAUCE

## *„GEFÜLLTES STEAK“*

MIT MOZZARELLAFÜLLUNG GEBRATENE BEIRIEDSCHNITTE  
DAZU KRÄUTER – COUSCOUS  
UND BABYKARTOFFELN GARNIERT MIT CHILI-BUTTER

## *EMPFEHLUNG DER KÜCHE STEAK MAL ANDERS*

## *„STEAKFINGER“*

IN CHILIKRUSTE GEBACKENE RINDERFILETSTREIFEN  
MIT 2ERLEI DIP VON AVOCADO UND GURKEN  
DAZU EINEN GROßEN GRÜNEN SALAT