Menü Steirer

Steirischer Bauernsalat mit Speckwürfel, Bohnen und Kürbiskerne
***
Backhendl mit Kartoffelsalat
***
Apfelstrudel mit Vanillesoße
34 p.P ohne Vorspeise 27,50

Menü Biergarten

Spargelkremsuppe mit Brotchip
***
Traditioneller bayerischer Steckerlfisch mit Breze
***
Ofenfrische Schmalznudel
29 p.P ohne Vorspeise 24

Menü Wirtshaus

Hausgemachter Obatzda mit Laugengebäck
***
Altbayerischer Krustenbraten mit Knödel und Krautsalat
***
Creme Brülee vom Starkbier
27 p.P ohne Vorspeise 22

Menü König Ludwig

Bärlauchsuppe
***
Würstlplatte mit Regensburger, Pfälzer und Schweinswürstl auf Sauerkraut mit kleinen Erdäpfel und Kren
***
Vanillekrem mit Erdbeeren
26 p.P ohne Vorspeise 21

Menü Oktoberfest

Brotzeitbrett bunt garniert
***
Halbes Wiesnhendl mit Erdäpfelsalat
***
Spiess mit Schokoladenfrüchten
29 p.P. ohne Vorspeise 21,50

Angebote teils Saisonabhängig. Preise gültig für einheitliche Menüs. Nicht frei kombinierbar.

Am Tisch eingesetzte Menüs

Braten-Reindl

Griessnockerlsuppe mit Schnittlauch
***
Reindl mit Altbairischen Krustenbraten, Bauernente,
Blaukraut, Erdäpfel- und Semmelnknödel
***
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus
42 p.P ohne Vorspeise 36

Niederbairische Schmankerlplatte

Streichkonzert - Dreierlei Aufstrich mit Laugenstangerl
***
Schweinsbraten, Hausgesurtes, Wammerl, Würstl,
Semmelnknödel, Sauerkraut, Kren
***
Vanillekrem mit Himbeermark
29 p.P ohne Vorspeise 22,50

Schnitzel und Co.

Gemischter Salat
***
Schnitzel Wiener Art, Hendlstückerl, Gemüse, Pommes Frites,
Erdäpfel-Gurkensalat, verschiedene Dips
***
Gemischtes Eis
34 p.P ohne Vorspeise 28

Brotzeit ist die schönste Zeit

Reichhaltiges Brotzeitbrettl
mit Speck, Fleischpflanzerl, Kas, Greazeig,
Kren, Essiggmias und mehr
16,90 p.P.
12,90 p.P. als Vorspeisenbrettl

Weitere Spezialitäten der Genussküche

Premium Ochsenschmankerl

Klassisches Beef Tartar
***
Im ganzen rosa geschmortes Entrecôte
auf Sherryrahmsoße mit gratinierten Erdäpfel und Gemüse
***
Espresso Creme Brúlee
54 p.P ohne Vorspeise 43

Winterzeit

Kürbiskremsuppe mit gerösteten Kerndl und flüssigem steirischem Gold
***
Portion Bauernente mit Erdäpfelknödel und
hausgemachtem Ismaninger Blaukraut
***
Les Petit Pots von der belgischen Callebaut-Schokolade
39 p.P ohne Vorspeise 32

Wilderer

Getrüffelte Wildrahmsuppe mit Steinpilznockerl
***
Hirschgulasch mit hausgemachten Ismaninger Blaukraut und Semmelknödel
***
Hausgemachtes Walnussparfait mit Zimtkirschen
43 p.P ohne Vorspeise 36

Entenjagd

Festtagsuppe mit verschiedenen Einlagen
***
Bauernente mit Erdäpfelknödel und Blaukraut
***
Panna Cotta mit Fruchtmark
Halbe Ente 45 / Viertel Ente 37 p.P ohne Vorspeise 31

Vegetarische, vegane oder sonstige Alternativen bei
Unverträglichkeiten bieten wir
nach vorheriger Absprache gerne mit an.

Unser Klassiker

Tatarenhut (ab 2 Personen)

Eine Auswahl an regionalen Filetstücken so wie hausgeräucherten Speck wird von ihnen selbst auf den Zacken des durch glühende Kohlen erhitzten Tatarenhutes langsam gebraten. In der Hutkrempe sammelt sich der würzige Sud des Bratguts und paart sich mit frischem Gemüse zu einem aromareichen Geschmackserlebnis. Dazu servieren wir verschiedene hausgemachte Dips, Ofenerdäpfel mit Kräuterschmand, Grillgemüse, Salat und Gebäck.

Gustostückerl von Rind- und Schwein, Hendlbrust und Speckscheiben
ca. 300 Gramm

pro Person 37,00

Our classic

Tatar`s Hat (from 2 people)

A selection of regional pieces of meat as well as home-smoked bacon is slowly fried by themselves on the teeth of the Tatar's hat heated by glowing coals. The spicy decoction of the grilled food collects in the hat Brim and pairs with fresh vegetables to a rich taste experience. We serve various homemade dips, baked potatoes with herb cream, grilled vegetables, salad and pastries.

Beef and pork, chicken breast and bacon slices

Approx. 300 grams

Per person 37,00