

Vorspeisen

- Carpaccio vom Rind, fein mariniert
mit frischem Parmesan, Toastbrot, Butter € 9,50
- Shrimpscocktail im Glas auf Salat mit Apfel-
Cocktailsauce, garniert, getoastetes Weissbrot
und Butter € 8,90
- 6 Stk. Weinbergsschnecken in Olivenöl € 8,90
mit Knoblauchbutter überbacken, getoastetes Weissbrot

Aus dem Suppentopf:

- Knoblaucheremesuppe mit Croutons € 3,90
- Tomatencremesuppe, Sahne, Croutons € 4,00
- Scampischaumsuppe mit Croutons € 5,20

Traditionelle Hausmannskost:

- Flecksuppe nach Art des Chefs mit 1 Gebäck € 6,90
- Rindsgulasch mit 1 Gebäck € 7,90
- Frisches Steirisches Backhendl € 14,00
- Aufgesetztes Hendl mit Semmelfülle auf
Kartoffeln - Nur auf Vorbestellung! € 24,00

Hauptspeisen - Fisch

- Zanderfilet vom Grill
mit Kräuterknoblauch, dazu Petersilkkartoffeln € 15,90
- Scampi vom Grill
im Gußpfandl serviert dazu Knoblauchbaguette € 18,90
- Fischpfanne gemischt
mit verschiedenen Fischfilet, Muscheln Scampi
Tintenfisch, dazu einen Kräutersahnerreis € 22,90
- Calamari vom Grill
im Gußpfandl, mit Kräutern und Knoblauchöl
überbackenes Baguette € 13,90
- Heimischer Karpfen von Fischzucht Zmugg
serbisch mit Knoblauch und Kräutern, Kartoffeln € 11,90
gebacken mit Sauce Tartare, Kartoffeln € 12,90
- Seafood Caesar Salad
Scampi, Calamari Shrimps, Zander frisch gegrillt
auf garniertem Blattsalat mit Caesardressing € 11,90

Süßspeisen, Dessert auf Anfrage!

Hauptspeisen - Schwein, Hühnerfilet u. Rind

- Wienerschnitzel vom Schwein / oder Hühnerfilet € 10,90/ 12,50
mit Pommes Frites u. Preiselbeeren, Zitrone
- Cordon bleu von der Hendlbrust
mit Gemüse und Pommes Frites, Kräuterbutter € 14,50
- Steirer - Cordon bleu vom Schwein mit Selchfleisch/
Kräutertopfenfüllung in Kürbiskernpanade dazu
Petersilienkartoffel € 14,90
- Schnattls Hauspfanne
mit saftigen Hendlbruststücken und Schweinefilet
vom Grill auf Schwammerlragout, dazu Rösti u. Gemüse € 14,9
- Schwammerlschnitzel mit Reis und Gemüse € 13,50
- Garnierter Spieß XXL
auf Pfefferrahm mit Gemüse und Pommes Frites € 14,90
- Schweinefilet zart rosa gebraten
am Nudelbeet dazu Gemüse, Pfefferrahmsauce € 18,90
- Beiriedschnitte mit Kräuterkruste
dazu frisches Gemüse und Rösti € 19,90
- Zartes Rinderfiletsteak „Madagaskar“
mit Gemüse und Kroketten auf Pfefferrahmsauce € 22,90

Fleischlose Gerichte

- Käsespätzle hausgemacht „Art des Chefs“ mit
frittierten Zwiebelringen
dazu grüner Salat mit Kernöl € 11,50
- Spinattortellini
auf Tomatensauce mit Käse überbacken € 10,50
- Tagliatelle spinaci con Gorgonzola -
grüne Bandnudeln mit Gorgonzolakäsesahnesauce € 10,90

Satt mit Salat

- Backhendlsalat
gebackene Hendlbruststücke auf Blattsalat mit
Kartoffeln, 100% Steirisches Kürbiskernöl € 10,90
- Fitnesssteller
Bunter Blattsalat mit gegrillten Hühnerbruststreifen
mit Tomaten u Gurken garniert, Frenchdressing dazu
Früchte und Cocktailsauce € 10,90
- Griechischer Schafskäsesalat € 9,50
- Vogersalat mit warmen Kartoffel € 6,50
- Gemischter Salat € 3,90
- Grüner Salat saisonal € 3,90