

**Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck
den er zurücklässt, ist bleibend**

Vogerlsalat mit Erdäpfelwürfel
Räucherlachsstreifen in Kernölmarinade
€ 5,90

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit marinierten Calamari
€ 4,90

Jakobsmuschelspieß auf Safranrisotto
in roten Rüben – Limettenschaum
€ 15,80

Wildschweinmedaillons
auf Krautfleckerl in Biersafterl
(in Verbindung mit Menüs Aufzahlung € 2,00)
€ 16,80

Gebratene Forelle in Mandelbutter
und Kräuterreis
€ 13,60

Paella mit Curry
und Putenstreifen
€ 15,40

Paillard vom Kalb mit Champignons
Polenta und gemischten Blattsalaten
(in Verbindung mit Menüs Aufzahlung € 3,00)
€ 17,20

Steirer Tiramisu
mit Früchtegarnitur
€ 5,60

3-Gang Menü € 24,00
4-Gang Menü € 29,00
5-Gang Menü € 34,00

Morillon/Chardonnay – Klassik 2010 **€ 26,00**
Weingut Primus Polz, Wein - Gut am Grassnitzberg, Südsteiermark **Glas € 4,70**
Feine Anklänge von Mandarinen und Honigmelonen. Trinkanimierender Stiel. Delikat und vielschichtig mit guter Struktur.

Blaufränkisch 2010 **€ 26,00**
Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland **Glas € 4,70**
Dieser Blaufränkisch präsentiert sich dunkelrubinrot mit einer fruchtigen Brombeernase und feinen Röstaromen, die sich am Gaumen fortsetzen. Viel Frucht und Kraft am Gaumen und reife elegante Tannine.

Rind, Schwein, Kalb, Milch- und Milchprodukte, Käse, Eier, Erdäpfel, Kürbiskerne und Kernöl,
Geflügel und Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs.
Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt am Ende unserer Speisekarte



AMA-Lizenznummer 123 456