

Rind, Kalb, Lamm, Milchprodukte, Erdäpfel, Eier, Kürbiskernöl, Rohschinken,  
saisonales Obst und Gemüse wie Grazer Krauthäuptel, Kren, Spargel, Apfel,  
Wild aus der Region Ama Ausgelobung im Schaukasten.



## Vorspeisen

Klares Rindssupperl, wahlweise mit:

<i>Frittaten, Fleischstrudel oder Leberknödel</i>	€ 3,90
<i>Erdäpfelsuppe mit Kräutern, Gemüse &amp; Eierschwammerl</i>	€ 4,20
<i>Steirische Flecksuppe vom Stainzer Jungstier (nach Mamas Rezept)</i>	€ 4,20
<i>Tafelspitzsulzerl, Zwiebel-Paprikadressing, Blattsalat &amp; Kernöl</i>	€ 8,10
<i>Eierschwammerlsalat (Ruccola, Erdbeeren und Asmonte)</i>	€ 9,90
<i>Steirischer Vorspeisenteller mit Vulcanoschinken (15 Monate) und Biokäsesorten der Firma Deutschmann</i>	€ 10,70
<i>Rohes, mariniertes Jungstierfilet (Carpaccio-Art, gewickelt mit Basilikum), hausgemachtes Chiliöl, Ruccolasalat und Asmonte</i>	€ 11,40
<i>Chili-Beef Tatare vom Jungstier (gehacktes Rindsfilet) dazu Sprossen, Basilikum, Kirschloraleise, Butter und Toastbrot</i>	€ 12,40

## Hauptspeisen

<i>Rindsgulasch vom Jungstier (mager)</i>	€ 9,10
<i>Lammbratwürstl, Schilcherweinkraut &amp; Braterdäpfeln</i>	€ 10,20
<i>Wienerschnitzerl vom Freilandschwein, mit Petersilerdäpfeln</i>	€ 10,50
<i>Gebackenes Putenschnitzerl "Steirisch" mit Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	€ 10,90
<i>Schopfbratl vom Freilandschwein mit Kümmel-Schwarzbiersauce, Schilcherweinkraut und Serviettenknödeln</i>	€ 10,90
<i>Kalbsbeuscherl (handgeputzt) mit Schilcher &amp; Serviettenknödeln</i>	€ 12,50
<i>Bauerncordon bleu (Topfen, Burgunderschinken, Kräuter, Steirerkas) vom Freilandschwein, dazu Butterreis</i>	€ 12,50
<i>In dunklem Bier geschmorte Wangerl, vom Freilandschwein, Dijon-Senfsauce, dazu Erdäpfel-Kräuterpüree, Lauch &amp; frischer Chili</i>	€ 13,90
<i>Bachforellenfilet, gebraten in hausgemachtem Rosmarin-Kräuteröl, dazu Petersilerdäpfeln und grüner Salat mit Kernöl</i>	€ 13,90
<i>Schweinsfilet vom Freilandschwein, mit Gartenkräuterbutter überbacken, dazu Pfeffersauce, Marktgemüse und Erdäpfelkroketten</i>	€ 15,90
<i>Hauspfandl, Schweinsfiletspitzen vom Freilandschwein, rotes Kokos-Curry, dazu überbackene Spinatzpätzle</i>	€ 15,90
<i>Gedämpfter Tafelspitz vom Jungstier, mit Apfelkren, dazu Cremespinat und Braterdäpfeln</i>	€ 17,50
<i>Rostbraten vom steirischen Jungstier (geschmort), mit Schwammerlsauce dazu Serviettenknödel (nach Rezept von da Oma)</i>	€ 21,90
<i>Gebratenes, knuspriges Zanderfilet (grobe Weißbrotbrösel), dazu Eierschwammerlrisotto, Basilikumpesto &amp; Kirschloraleise</i>	€ 20,90
<i>Filetsteak vom Stainzer Jungstier mit getrüffelter Sterzkruste, dazu Pfeffersauce, Marktgemüse und hausgemachte Erdäpfelnocken</i>	€ 29,90

## Desserts

Warmer Schoko-Marillenkuchen mit Schlagobers (ißt Chefin gern)	€ 4,80
Warmer Mohn-Birnenstrudel mit Schokoladensauce	€ 4,80
Parfaitvariation mit hausgemachtem Powidl	€ 6,40
Hausgemachte Sorbetvariation, auf Schokoerde	€ 6,70
Sorbetto (gemixt) mit Williamsbirne, roter Eristoff und Zitronene	€ 6,90
Topfen-Marillennockerl mit eigenem Röster	€ 6,30
Marillentiramisu mit hausgemachtem Erdbeer-Rhabarbersorbet	€ 6,90
Alte Press "Jodler", Hauscocktail mit: Kakaolikör, Kokossirup	
Absolut Vanille Vodka, Vanilleeis, Kernöl, Kürbiskerne	€ 7,40
Joghurtschmarr'n mit Marillenröster	€ 8,30
Feine Auswahl an Biokäsesorten (Hofkäserei Deutschmann, Frauental) mit Kastanien-Blütenhonig (Kastanienhof Klug)	€ 10,50

## Vegetarische Speisen

Geröstete Semmelknödeln mit Ei und grünem Salat	€ 8,90
Geröstete Spinatspätzle mit Ei und grünem Salat	€ 8,90
Gebratene Topfen-Hirselaibchen, rotes Kokos-Curry, Erdäpfel-Kräuterpüree und frischer Chili	€ 9,10
Polentaschnitten mit Cremespinat, dazu grüner Salat	€ 9,10
Linsen in rotem Kokos-Curry mit Brokkolilaibchen (VEGAN)	€ 9,90
Eierschwammerlrisotto (auf Wunsch VEGAN), Kirschparadeiser und Basilikumpesto	€ 11,90
<u>Hausgemachte Bandnudeln mit:</u>	
Knoblauch, Olivenöl, Welchriesling, frischem Chili & Asmonte	€ 8,90
Kürbiskernpesto, Welschriesling und Asmonte	€ 8,90
Rotes Kokos-Curry, knusprige Glasnudeln & Chili	€ 8,90
Eierschwammerl & Rahm, gebräunte Mandeln	€ 9,90
Eierschwammerl mit Kräuter, Rahmsauce & Serviettenknödel	€ 16,90
Eierschwammerl mit Kräuter, Ei & Petersilerdäpfeln	€ 16,90
Eierschwammerlgulasch mit frischem Paprika & Serviettenknödeln	€ 16,90

## Steirische Schmankerl, Salate & Saures

Kernöleierspeis mit Freilandeierl, Liebstöckl & Speck	€ 6,90
Kalter Schweinsbraten, vom Freilandschwein, mit Senf & Kren	€ 6,90
Käferbohnen Salat mit Zwiebeln und Kernöl	€ 6,60
Vogerlsalat mit Knoblauch, Kernöl, Erdäpfel, Speck und gekochten	€ 6,80
Saures Rindfleisch vom Jungstier (gedämpft) mit Zwiebeln, Ei & Ke	€ 9,10
Salatplatte mit Schinken, Käse und gekochtem Eierl & Kernöl	€ 8,90
Große Wingersalatschüssel mit Preßwurst, Rindfleisch, Erdäpfel, gekochtem Eierl, Kernöl und Grammeln	€ 8,90
Erdäpfel-Bärlauchtascherl mit Butterbrösel & Blattsalat	€ 9,90
Putenbruststreifen, gebraten oder gebacken mit gemischtem Blattsalat und Kernöl	€ 10,20
<u>Hausgemachtes Schwarzbrot oder Weizenvollkornbrot</u> mit hausgemachtem Sauerteig	

(Ißt auch die Chefin gerne, wir bitten um Ihr Verständnis, wenn es ausgegangen ist!)