



Aperitif ^(O):

Steirerlander (Haus Sekt)

serviert mit Holunderblütensaft, Pfirsich-, oder Erdbeernektar

Glas **Steirerlander**

Glas **Muskateller**

Vorspeisen:



Kürbis und Zucchini roh mariniert, eingelegter Kürbis und milder Schafskäse mit Nüssen ^(D,H)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Sauvignon



Sulzerl nach Art des Hauses, Blattsalaten und Kernölmarinade ^(B,G)

Weinempfehlung: Welschrielsing, Weißburgunder, Morillon



Blätterteigtascherl mit Steinpilzen gefüllt, mit Asmonte und brauner Butter ^(A,C,G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder

Fragen Sie nach unserem aktuellen Salatangebot:

Gemischte Salatschüssel mit Kernölmarinade

Suppen:



Klare **Kraftsuppe** mit Tageseinlage entweder Lebernockerl, Frittaten oder Eidotter ^(A,C,G,L)



Paradeisersuppe mit Mozzarella und Basilikum ^(A,C,G)



Kürbis – Ingwer - Cremesuppe ^(C,G,O)

Hauptgerichte:



Fisch des Tages mit Safrancreme und gebratenem Gemüse (B, D, G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Grauburgunder, Sauvignon, Rheinriesling



Ragout vom Demmerkogler Rehbock mit Knödel und Preiselbeeren (L, A)

Weinempfehlung: Morillon, Grauburgunder, Weissburgunder, Zweigelt, Aristos



Kurz gebratene **Lammkrone** mit Zucchini und Rahmsterz (G)

Weinempfehlung: Grauburgunder, Morillon, Aristos, Zweigelt



Buchweizenbratlinge auf glasiertem Saisongemüse (Vegan!) (L,)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Riesling



½ Steirisches Backhendl, ohne Haut serviert

zusätzliches Gedeck zum ½ Backhendl (A, C, G)

Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller



Sulmtaler Hühnerbrüsti mit Erbsenreis, grünem Spargel und Joghurtsauce (G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon



Schwammerlrisotto (A, C, G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder



Wienerschnitzel mit Erdäpfeln oder **Cordon Bleu** vom Schwein (A, C)

Weinempfehlung: Welschriesling Weißburgunder, Muskateller



Rosa gebratene **Schweinsmedaillons** mit Erdäpfellaibchen und Kürbisgemüse (A, C, E)

Weinempfehlung: Welschriesling Weißburgunder, Riesling

Desserts:

Vanilleeis mit **Kernöl** (G, C)

Sachertorte mit Rum und Schlag (A, C, G, O)

Mangosorbet mit Vodka (O)

Weißes und Dunkles Schokomousse im Glas serviert mit Beeren (E, H, G)

Parfait vom heimischen Kiwi (C, G)

Topfenpalatschinken mit Beeren gefüllt, überbacken (A, C, G)

Salzburger Nockerln (C) **auf Vorbestellung!**

Mittwoch bis Freitag ab 2 Personen

Sperrstunde 23 Uhr



Menü

Gaumenkratzerl



Roh mariniertes und eingelegtes Kürbis mit
Mildem Schafskäse und Nüssen D,H



Sausaler **Schilcherweinsuppe** mit Brotwürfel C,G,O



Schwammerlrisotto A,C,G



Kurz gebratene **Lammkrone** mit
Zucchini und Rahmsterz G



Zitronensorbet mit Isabella Frizzante A,C,G,H,O

3-Gang-Menü

Wählen Sie aus diesem Menü

6-Gang-Menü

mit Weinbegleitung:

mit Fruchtsaftbegleitung