

## APERITIF <sup>(O)</sup>:

### **Steirerlander Haus-Sekt**

*serviert mit Holunderblütensaft oder Pfirsichnektar*

Glas **Steirerlander**  
Glas **Muskateller Sekt**  
Glas **Muskateller**  
Hausgemachter **Wermut**

## VORSPEISEN:

### **Spargelsalat mit Erdbeeren, Jungzwiebel und Riesengarnelen** <sup>(A,C,G)</sup>

*Weinempfehlung: Weißburgunder, Sauvignon, Grauburgunder*

### **Rote Rüben Tartar mit Räucherfisch** <sup>(D)</sup>

*Weinempfehlung: Weißburgunder, Riesling*

### **Frühlingskräuter Risotto mit Bärlauch und Asmonte** <sup>(G)</sup>

*Weinempfehlung: Weißburgunder, Riesling*

### **Schinkenrolle retro mit französischem Salat** <sup>(G,E,O)</sup>

*Weinempfehlung: Weißburgunder, Riesling, Morillon*

### **Fragen Sie nach unserem aktuellen Salatangebot:**

Gemischte Salatschüssel mit Kernölmarinade

## SUPPEN:

### **Klare Kraftsuppe mit Tageseinlage**

entweder Lebernockel, Frittaten oder Eidotter <sup>(A,C,G,L)</sup>

### **Käferbohnsuppe**

mit Kräuterkernöl- Brotwürfel

### **Cremesuppe**

von Wurzel Petersilie mit Erdäpfel Chips <sup>(B,A,G, L,H)</sup>

## HAUPTGERICHTE:

### **Lammstelze mit Bärlauch-Rahm Polenta** (A, C, G)

*Weinempfehlung: Weißburgunder, Grauburgunder, Grauburgunder, Pinot Noir*

### **Forelle im Ganzen gebraten** (D, H, G)

mit Knoblauchbutter, Mandeln und Kräutererdäpfeln

*Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder*

### **½ Steirisches Backhendl**

ohne Haut serviert

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

*Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller*

### **Sulmtaler Hühnerbrüsti**

mit Joghurtsauce, Erbsenreis, Spargel und Mandeln (A, C, G, H)

*Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon*

### **Wienerschnitzel**

vom Schwein, ohne Beilage (A, C, G)

*Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller*

### **Rindsbackerl in Rotwein geschmort**

mit Rahmkohlrabi, Laugenbrezelaufauf (L, G, O)

*Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Zweigelt*

## DESSERTS:

### **Vanilleeis mit Kernöl** (G, C)

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

**Rhabarber-Topfen Strudel** mit Vanilleeis (A, C, G, O)

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

**Rhabarber Parfait** (C, G)

**Sorbet mit und ohne Alkohol** (O)

**Schilcherbombe** mit Apfelsorbet mit Schilcher (O)

# MENÜ

## „Gaumenkratzerl“

**Spargelsalat**  
mit Erdbeeren und Riesengarnelen (O,G)

\* \* \*

**Cremesuppe**  
von der Wurzelpetersilie mit Chips (C,G)

\* \* \*

**Schnitte vom Kalbsrücken**  
mit Morchelrahmnudeln (A,C,G)

\* \* \*

**Rhabarber Parfait** (O, G)

**3-Gang-Menü**  
**6-Gang-Menü**

Wählen Sie aus diesem Menü  
mit Weinbegleitung *oder* Fruchtsaftbegleitung  
6 Gang Menübestellung bis 19.30 Uhr

# MENÜ

## „Vegetarisch - Vegan“

### 3-Gang-Menü

**Spargelsalat**  
mit Erdbeeren

\* \* \*

**Käferbohnsuppe**

\* \* \*

**Teigtaschen gefüllt**  
**mit veganem Topfen,**  
**Kürbiskernen und Kräutern**