

Mittagskarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit hausgemachtem Holunderblütensirup und frischen Himbeeren	€ 8,50
Lavendel-Spritz mit Blaubeeren und frischer Minze	€ 9,50
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt Kellerei van Nahmen	€ 6,50
Hausgemachte Himbeer-Limetten Limonade	€ 6,50

Weinempfehlung

Weiß	2025 Sauvignon Blanc	0,1l	€ 6,50
	Weingut Polz / Südsteiermark	0,2l	€ 13,00
Rot	2023 Cuvee „Lust & Leben“ (ZW / BF / SL) (Bio/Vegan)	0,1l	€ 6,50
	Weingut Paul Achs / Burgenland	0,2l	€ 13,00
Rosé	2025 Rosé "Sommer in der Flasch'n" (ZW / SY / SL)	0,1l	€ 6,50
	Weingut Strommer / Leithaberg	0,2l	€ 13,00

Crème Brûlée von der Ungestopftengänseleber mit Brioche und Safranbirne	€ 21,00
<i>Crème brûlée made from unstuffed goose liver, served with brioche and saffron-infused pear</i>	



Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	€ 22,50
<i>Oven-fresh crusty pork roast with dark beer sauce, potato dumplings and coleslaw with bacon</i>	

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit hausgemachten Nudeln und steirischem Salat	€ 27,50
<i>Fresh chanterelle mushrooms in herb cream with homemade noodles and Styrian salad</i>	

Rinderbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und Blaukraut	€ 30,00
<i>Roast beef with homemade bread dumplings and red cabbage</i>	



Bayrische Creme auf Himbeersoße	€ 14,00
<i>Bavarian Cream with Raspberry Sauce</i>	

Liebe Gäste,
gerne packen wir Ihre übrigen Speisen gegen einen Unkostenbeitrag von 1€ ein.