



ABEND - A LA CARTE MENÜ

SALATE & VORSPEISEN

STEIRISCHER BACKHENDL SALAT 10,50 ^{M, C, A, G, L}

kürbiskern panierte hühnerbrust
gemischte blattsalate, kernöl- dressing, hausgemachter kartoffelsalat

HEIMISCHER VOGERLSALAT 9 ^{M, C, O}

kernöl- dressing, gebratener speck, hartgekochtes ei, knusprige kartoffel

GEMISCHTER ODER BLATTSALAT 4,50 ^{M, O}

kernöl- dressing oder olivenöl - balsamico

HEIMISCHER ZIEGENKÄSE 10,50 ^{G, A}

gebraten im speckmantel, rucola und tomaten chutney

“BACHSTELZE KLASSIKER” BEEF TARTAR 15 ^{M, C}

vom steirischen almochsen, kürbis- gemüse, avocado

SUPPEN

TAFELSPITZ BOUILLON 5 ^{L, G, A, C}

mit frittaten, grammelstrudel oder kaspressknödel

ASIATISCHE SUPPE “RAMEN” ^{N, C, A, G, F}

pochiertes ei, buntes saisonales gemüse 12
mit huhn 15

HAUPTSPEISEN

GEBRATENE NUDELN MIT GEMÜSE 12 ^{C, G, N, F}

mit hühnerbruststreifen 17

STEIRISCHES SAIBLINGSFILET 16 ^{A, C, D, G}

ricotta kräutertascherl & blattspinat

WIENER SCHNITZEL ^{A, C, G}

vom schwein 13

vom kalb 19

petersilienerdäpfel oder pommes frites

CORDON BLEU ^{A, C, G}

vom schwein 15

petersilienerdäpfel oder pommes frites

TAFELSPITZ 19 ^{C, G, L, M}

röstkartoffel, apfelkren, schnittlauchsoße

GEGRILLTER THUNFISCH 19 ^{M, C, G, O}

salat nach nicoise art, pochiertes ei, avocado, bratkartoffel

DESSERT

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN AUS UNSERER VITRINE

zum
Mitnehmen!