

Unser Küchenchef empfiehlt

Vorspeisen

Karamellierter Ziegenkäse Blattsalat Konfitüre Nüsse	€ 13,10
Erdäpfel-Eierschwammerl Suppe Eigene Einlage	€ 5,30
Grammelknödel vom Bio-Schwein Lauwarmer Speck-Krautsalat Kümmelsaferl	€ 9,70
Lauwarme Räucherforelle Getoastetes Bauernbrot Sauerampfer-Topfen Kresse	€ 11,40

Hauptspeisen

Pfiffiges Eierschwammerl-Gulasch Brotknödel Pfefferoni Grünzeugs	€ 17,80
Bio Hühnerleber trifft auf SKOFF ORIGINAL Weinbrand Geröstete Hühnerleber Eierschwammerl Erdäpfelcreme Petersilie	€ 15,90
Bratwurst von geräucherter Bio Hühnerbrust Hühner-Cognac Jus Paprika-Kraut	€ 15,40

Donnerstag bis Samstag

Filetsteak vom Bio-Rind aus der Obersteiermark Mädls Cut (160g-180g)	€ 30,00
Burschen Cut (200g-220g) Sauce Bernaise Pfeffer-Cognac Sauce geschmolzene Eierschwammerl Kräuterbutter Zucchini selbst geschnittene Erdäpfel	€ 34,00

Süßspeisen

Topfenknödel Brioche-Butterbrösel Erdbeermark mit Vanille	€ 5,90
Mousse von der Zotter Schokolade Karamellierte Orangen	€ 5,90