

**„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.“**

-Winston Churchill

Vorspeisen

Beefsteak Tartare handgehackt und fein garniert mit Toastbrot	23,50
Carpaccio vom „Styria Beef“ auf steirischem Apfel-Balsamico-Dressing mit Asmonte	14,80
Selbstgemachte Bärlauchtascherl mit in Butter gebratenen Pilzen auf Vogerlsalat mit warmen Erdäpfeln, Knobfl und Kernöl	15,20
Hausgebeizte Lachsforelle aus der Weizklamm auf Spargel mit Tomatenvinaigrette	14,50
Bunter Frühlingssalat mit Spargel, Erdbeeren und Vinaigrette	12,50

Supp'n

Frittaten-, Leberknödel-, oder Fleischstrudelsuppe	4,90
Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskrustel und Kernöltröpfle	5,80
Spargelcremesuppe	6,60

Salateck'n

Knuspersalat - Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck	7,20
Riesenkäferbohnenalat vom Nachbarn Riedisser	6,80
Haussalat - Knackige Rohsalate mit Spezial-Hausdressing	6,60
Gemischter Salat	6,20
Vogersalat mit warmen Erdäpfeln, Knobfl und Kernöl	7,80
Grazer Krauthäuptelsalat vom Nachbarn Schwarzbauer mit Kernöl und Radieschen, auf Wunsch mit bissi Erdäpfelsalat	6,60

Alteingesessene Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein	14,50
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Röstzwieberl	24,50
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites	21,50
Halbes Bauernbackhendl (Ganzes Backhendl 30,-)	17,50
Gebackene Hühnerstreifen auf buntem Salatteller mit Kernöl	14,20
Käsespätzle in der Pfanne knusprig gebraten	13,60
Linsencurry (vegan) mit Kichererbsen und bunten Linsen, dazu Reis	18,60

Schweinsmedaillons „Landpfarrer Art“ mit Österkron gratiniert, dazu Speckbohnen und Petersilienerdäpfel	22,00
„Schmied´n Pfandl“ gebratene Filetspitzen vom Schwein, Rind und Truthahn in Rahmsauce mit Schwammerln, Gemüse, dazu selbstgemachte Butterspätzle	21,00
Forelle im Ganzen vom Rost aus der Weizklamm klassisch mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm wahlweise mit Kräuterbutter oder Knoblauch	24,00
Lammkrone vom Rost auf cremiger Polenta mit Zucchini-Tomaten-Gemüse und Bärlauchsauce	34,50

Ränsel, Ramsell – weißes Gold – es ist:

Spargelzeit !

Spargel....wir verwenden ausschließlich Marchfelder Spargel ...mit Butterbrösel ...gebacken mit Sauce Tartar ...mit Sauce Hollandaise serviert mit Petersilienerdäpfel	24,00
Selbstgemachte Topfengnocchi auf Spargelragout	21,50
Spargelrisotto fein garniert	19,80
Schweinsluntenbraten im Speckmantel „zart rosa“ gebraten auf Spargelragout mit Erdäpfelwürfel	28,00
Duett Lachsforelle & Zanderfilet vom Rost auf Spargelrisotto	32,00
250g Filetsteak „medium“ gebraten mit Spargelgemüse	46,00

Ein süßer Abschluss

Dunkles Schokoladenmousse auf Beerenragout	9,20
Erdbeerknödel ein Stk. handgemacht und in Butterbrösel gewälzt	8,60
Erdbeerjoghurt-Törtchen fein garniert	7,40
Joghurtmousse auf Früchtespiegel	8,60
Schokoküchlein halbflüssig frisch gebacken (mind. 15 Min. Wartezeit) auf weißer Schokoladensauce und Weichseln	9,80
Kastanienreis mit Schlag und Weichseln	6,90
Wachauerstrudel (Topfen & Marille)	4,90
Dessertvariation für zwei Personen	22,50
Marillenpalatschinke ein Stück	3,90
Gundelpalatschinke gefüllt mit Schoko, Rum und Nüssen	6,40
Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlag	7,90

Dazu ein passender Dessertwein:

Eiswein Cuvée 2009, Weingut Kast, Neusiedl am See
1/16 5,50 / Fl. 0,375l 33,00

Eisig

Eiskaffee	7,80
Coupe Dänemark	8,50
Steirerbecher	8,50
Vanilleeis Kernöl Schlag	
Heiße Liebe	8,50

A' bs'onderer Kaffee

Steirercafe: Zimt Honig Schlag	5,50
Café Mafioso: Mandellikör Schlag	6,50
Irish Coffee: Irish Whiskey Schlag	7,40