

**„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

**Carpaccio vom „Styria Beef“**

auf steirischem Apfel-Balsamico-Dressing mit Asmonte

**Caprese**

Steirische Ochsenherztomaten vom Schwarzbauer  
mit Burrata und selbstgemacht'n Basilikumpesto aus unserem Garten

**Hausgebeizte Lachsforelle** aus der Weizklamm  
mit sautierten Recherln und Tomatenvinaigrette

## Supp'n

Frittaten-, Leberknödel-, oder Fleischstrudelsuppe  
Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskrustel und Kernöltröpfle

## Salateck'n

**Knuspersalat** - Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck

**Riesenkäferbohnsalat** vom Nachbarn Riedisser

**Haussalat** - Knackige Rohsalate mit Spezial-Hausdressing

**Gemischter Salat**

**Grazer Krauthauptelsalat** vom Nachbarn Schwarzbauer  
mit Kernöl und Radieschen, auf Wunsch mit bissi Erdäpfelsalat

## Alteingesessene Hauptspeisen

**Wiener Schnitzel vom Schwein**

**Zwiebelrostbraten** mit Braterdäpfel und Röstzwieberl

**Cordon Bleu** vom Schwein mit Pommes Frites

**Halbes Bauernbackhendl** (Ganzes Backhendl)

**Gebackene Hühnerstreifen** auf buntem Salatteller mit Kernöl

**Käsespätzle** in der Pfanne knusprig gebraten

**Linsencurry (vegan)**

mit Kichererbsen und bunten Linsen, dazu Reis

**Schweinsmedaillons „Landpfarrer Art“**

mit Österkron gratiniert, dazu Speckbohnen und Petersilienerdäpfel

**„Schmied´n Pfandl“**

gebratene Filetspitzen vom Schwein, Rind und Truthahn  
in Rahmsauce mit Schwammerln, Gemüse, dazu selbstgemachte Butterspätzle

**Forelle im Ganzen vom Rost aus der Weizklamm**

klassisch mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm  
wahlweise mit Kräuterbutter oder Knoblauch

**Zanderfilet vom Rost**

mit selbstgemachten Topfengnocchi auf pikanter Tomatensauce

**Die ersten Recherl san´ do!**

**Recherlrisotto** fein garniert

**Rahmbandnudeln** mit Recherln

**Schweinslungenbraten im Speckmantel** „zart rosa“ gebraten  
auf Recherlrahmsauce mit Erdäpfelwürfel

**250g Beiriedschnitte** „medium“ gebraten vom Styria Beef  
auf Recherlrisotto

# Ein süßer Abschluss

**Dunkles Schokoladenmousse** auf Beerenragout

**Topfenknödel mit Erdbeersauce**

handgemacht und in Butterbrösel gewälzt

**Erdbeertiramisu**

**Schokoküchlein halbflüssig** frisch gebacken

auf fruchtigem Beerenragout

**Wachauerstrudel** (Topfen & Marille)

**Dessertvariation für zwei Personen**

**Marillenpalatschinke**

**Gundelpalatschinke** gefüllt mit Schoko, Rum und Nüssen

**Eispalatschinke** mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlag

## **Dazu ein passender Dessertwein:**

Eiswein Cuvée 2009, Weingut Kast, Neusiedl am See

### Eisig

**Eiskaffee**

**Coupe Dänemark**

**Steirerbecher**

Vanilleeis | Kernöl | Schlag

**Heiße Liebe**

### A' bs'onderer Kaffee

**Steirercafe:** Zimt | Honig | Schlag

**Café Mafioso:** Mandellikör | Schlag

**Irish Coffee:** Irish Whiskey | Schlag