



### Menü 1

#### **Vogersalat**

mit gebackenen Schafskäsetascherl

\*\*\*

Rindsuppe mit Kaspressknödel

\*\*\*

#### **Grillteller „Zur Schmied’n“**

Rindermedaillon und Schweinefilet „rosa“ und Hühnerfilet vom Rost  
Erdäpfel-Wedges, Grillgemüse und scharfer Dip

oder

#### **Steirer Cordon Bleu**

Hühnerbrustfilet mit Schinken und Kräutertopfen gefüllt  
und im Kürbiskernmantel gebacken, dazu Erbsenreis und Preiselbeeren

oder

#### **Forellenfilet vom Rost aus Schröckers Fischzucht**

mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm, dazu Grillgemüse

\*\*\*

#### **Dunkles Schokoladenmousse**

auf Beerenragout

€ 54,- / Person inkl. Ust.

---

### Die passende Weinempfehlung:

Prosecco Rosé Villa Sandi als Aperitif € 4,90

#### **2024er Sauvignon Blanc**

Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC € 36,-

#### **2020er Cabernet Sauvignon**

Weingut Thaller, Großwilfersdorf, Vulkanland Steiermark € 34,-

Römerquelle prickelnd und still



## Menü 2

**Carpaccio vom Styria Beef**  
auf Spezialdressing mit Rucola, Jourgebäck

\*\*\*

**Schweinslungenbraten im Ganzen „rosa“ gebraten**  
auf Pilzrahmsauce mit Erdäpfelwürfel und Gemüse

oder

**Hühnerbrustfilet „Suprême“ mit Flügel vom Rost**  
auf Kürbisrisotto

oder

**Duett Lachsforellen- und Forellenfilet vom Rost**  
aus der Weizklamm, auf cremiger Zitronenpolenta

\*\*\*

Topfenknödel mit Erdbeerröster

€ 56,- / Person inkl. Ust.

---

### Die passende Weinempfehlung:

**Chandon Garden Spritz**  
mit Rosmarinzweigerl € 5,80

**2023er Weißburgunder**  
Weingut Lambauer, Kitzeck im Sausal, SüdsteiermarkDAC € 33,-

**2021er Cuvée Am See**  
Weingut Kast, Neusiedlersee, Burgenland  
Blaufränkisch, Blauburgunder, Zweigelt € 41,-

Römerquelle prickelnd und still



