



*Good to know where it comes from*

**Apple sparkling wine** 1 Glas € 3,00  
**Apple-elder, apple-apricot or apple-carrot-juice** ¼ l € 3,00  
Mostgut Veitlbauer, Fam. Weissensteiner, Weissenbach/Enns

Kürbiscremesuppe mit Kernöl (G, L)  
**Pumpkin cream soup**  
with pumpkin seed oil € 3,90

---

Hausgemachte Sulz (O, C) mit Zwiebel und Kernöl  
**Home made aspic**  
with onion and pumpkin seed oil  
appetizer € 5,90 main dish € 7,50

Gemüse-Kartoffelpfanne (C) mit Spiegelei  
**Potato pan**  
with vegetables and fried egg € 8,90

Spinatknödel (A, C, G) auf Rahmkraut  
**Spinach dumpling**  
served with cream cabbage € 8,90

Holzkecht-Kasnock'n (A, C, G) mit Bergkäsemischung und hausgemachten Grämmeln  
**„Holzkecht“-Kasnock'n**  
Small flour dumplings mixed with chesse („Vorarlberg mountain cheese“)  
and home made greaves € 9,90

Steirischer Backhendlsalat (A, C, G, M, O)  
Salatplatte mit gebackenen Hühnerbruststücken in Kürbiskernpanade und Kernöl  
**Chicken breast on a bed of salad "Styrian style"**  
salad platter of fresh lettuce and assorted vegetables,  
topped with strips of breaded chicken breast € 9,40

Hirtenteller (A, C, G, L)  
Cevapcici von Styria-Beef, Gesäusewild und Lamm mit Pommes frites, Zwiebelsenf und Salatgarnitur  
**„Hirtenteller“**  
Cevapcici from Styria-Beef, venison and lamb  
served with French fries and mixed salad € 9,40

Hirschgulsch (A, C, G, O) mit Semmelknödel und Preiselbeeren  
**Venison goulasch**  
served with bread dumpling and cranberries € 15,90

Fischgrillteller (B, C, D) dreierlei Fischfilets gegrillt mit Bratkartoffeln, Gemüse und Knoblauchsoße  
**Fish platter**  
mixed grill of fish filets,  
served with vegetables, fried potatoes and garlic dip € 17,90

# Dessert

Kürbisparfait (A, C, G) auf Amarenaschaum, fruchtig garniert

## **Pumpkin ice parfait**

served with amarena cherries sauce € 7,20

Eispalatschinke (A, C, G) mit Vanilleeis, Schokosoße und Schlagobers

## **Crêpe**

with ice cream, served with chocolate sauce and whipped cream € 4,20

Kastanienreis mit Schlagobers und Früchten (A, C, G)

## **Mashed chestnuts**

with whipped cream and fruits € 5,90

Mohr im Hemd auf Schokosoße (A, C, G, E, H)

## **Chocolate cake**

with chocolate sauce and whipped cream € 4,40

Linzerschnitte (A, C, G, E, H)

## **Linzer cake**

special red currant jam cake with nuts and cinnamon € 2,50

Apfel- oder Topfenstrudel (A, C, G, O)

## **Apple or sweet cheese strudel € 2,70**

mit Vanillesoße

with vanilla sauce € 4,00

## **Unsere Weinempfehlung**

### **Weißweine** (O)

#### **Welschriesling 2017**

(Gesäusewein 2018)

WG Germuth, Stammhaus, Leutschach

1/8 l € 3,00

#### **Weissburgunder 2016**

WG Muster, Gamlitz

1/8 l € 3,20

#### **Janez 2015**

FU, RIE, GM

WG Dveri Pax, Stift Admont

1/8 l € 2,80

#### **Sauvignon Blanc 2017**

WG Sabathi, Gamlitz

1/8 l € 3,90

### **Rotweine** (O)

#### **Zweigelt 2015**

(Gesäusewein 2018)

WG Brolli,-Arkadenhof, Gamlitz

W1/8 l € 3,20

#### **Blaifränkisch 2015**

WG Stiegelmar, Gols

1/8 l € 3,10

#### **Cuvee Classic 2016**

WG Leo Aumann

Thermenregion, Niederösterreich

1/8 l € 3,60