



*Good to know*



*where it comes from*

**Apple spakling wine** 1 Glas € 3,10  
**Apple-elder, apple-apricot or apple-carrot-juice** ¼ l € 3,10  
Mostgut Veitlbauer, Fam. Weissensteiner, Weissenbach/Enns

Spargelcremesuppe (A, G)  
**Cream of asparagus soup** € 4,40

Spargel (A, C, G, M) gekochter Spargel mit Sc. Hollandaise, Schinken und Erdäpfel

**Asparagus**

served with sauce Hollandaise, ham and potatoes  
appetizer € 10,90 main dish € 15,90

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 € 9,80

Hühnercurr (G) Geschnetzeltes vom Huhn in Curry-Soße auf Spargel mit Reis

**Chipped chicken**

in curry cream served with asparagus and rice € 14,90

Zwiebelrostbraten (A, O) vom Haller Styria-Beef mit Braterdäpfel

**Sirloin steak**

with fried onions served with fried potatoes € 18,90

Maibock-Schnitzel (A, C, O) in Rotweinsauce mit Bärlauch-Erdäpfel-Laibchen

**Venison „Schnitzel“ (young roebuck)**

in red wine sauce served with wild garlic-potato fritters € 18,90

Ranger Cordon (A, C, G)

Styria-Beef-Schnitzel, gefüllt mit Schinken, Käse, Bärlauchpesto und Spargel auf Wiener Art gebacken, mit Reis

**Ranger Cordon**

of tender young Styrian beef  
stuffed with ham, cheese, asparagus and wild garlic pesto,  
coated with bread crumbs, served with rice € 16,40

Fischgrillteller (B, C, D) dreierlei Fischfilets gegrillt mit Bratkartoffeln, Gemüse und Bärlauchdip

**Fish platter**

mixed grill of fish filets,  
served with vegetables, fried potatoes and wild garlic dip € 17,90

Xeis-Edelfischfilet (C, D, G) auf Spargelsockel mit Bärlauchbutter und Erdäpfel  
Eismeersaibling (Salvelinus Alpinus), gezüchtet in Oberlaussa, in glasklarem Quellwasser der Haller Mauern

**Xeis-Edelfischfilet**

served with asparagus, wild garlic butter and potatoes € 22,90  
Arctic char from Oberlaussa, raised in crystal clear spring water from the Haller Mauern

# Dessert

Zitronenparfait (A, C, G) auf Rhabarberragout

## **Lemon parfait**

served with stewed rhubarb € 7,60

Rhabarbertarte (A, C, G) mit frischen Erdbeeren aus Wolfsbach

## **Rhubarb tarte**

served with fresh strawberries € 6,90

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

## **Crêpe**

with ice cream, served with chocolate sauce and whipped cream € 4,40

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

## **Chocolate cake**

with chocolate sauce and whipped cream € 4,90

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

## **Linzer cake**

special red currant jam cake with nuts and cinnamon € 2,80

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

## **Apple or sweet cheese strudel € 3,00**

mit Vanillesoße

with vanilla sauce € 4,50

## **Unsere Weinempfehlung**

### **Weißweine** (O)

#### **Welschriesling 2017**

(Gesäusewein 2018)

WG Germuth, Stammhaus, Leutschach

1/8 l € 3,00

#### **Weissburgunder 2017**

WG Brolli-Arkadenhof, Gamlitz

1/8 l € 3,60

#### **Janez 2015**

FU, RIE, GM

WG Dveri Pax, Stift Admont

1/8 l € 3,00

#### **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

#### **Blaufränkisch 2015**

WG Stiegelmar, Gols

1/8 l € 3,10

#### **Cuvee Classic 2016**

WG Leo Aumann

Thermenregion, Niederösterreich

1/8 l € 3,60