



Good to know



where it comes from

Apple sparkling wine 1 Glas € 3,10

Apple-elder, apple-apricot or apple-carrot-juice ¼ l € 3,10

Mostgut Veitlbauer, Fam. Weissensteiner, Weissenbach/Enns

Bärlauchrahmsuppe (A, G)

Cream of wild garlic soup € 3,90

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

Bärlauchkasnock'n (A, C, G) mit Bergkäsemischung und Bärlauch

Cheese and wild garlic dumplings

€ 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 € 9,80

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 € 9,80

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

Chipped chicken

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

Lammschnitzel (A, C, G) in dreierlei Panade (Kürbiskern-, Sesam- und Wiener Panier) mit Erdäpfel

Lamb schnitzel

coated with sesame, pumpkin seeds and bread crumbs,

served with potatoes € 17,20

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

Weis-Edelfischfilet (C, D, G) auf Spargelsockel mit Bärlauchbutter und Erdäpfel

Eismeersaibling (Salvelinus Alpinus), gezüchtet in Oberlaussa, in glasklarem Quellwasser der Haller Mauern

Weis-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

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

Pumpkin ice parfait

served with amarena cherries sauce € 7,40

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

Crêpe

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

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

Mashed chestnuts

with whipped cream and fruits € 6,20

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 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

Blaufränkisch 2015

WG Stiegelmar, Gols

1/8 l € 3,10

Cuvee Classic 2016

WG Leo Aumann

Thermenregion, Niederösterreich

1/8 l € 3,60