

## Mittagsmenü vom 18. September 2019

Klare Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse

oder

Rindsuppe mit Nudeln und Gemüse

1) Chili con Carne  
dazu Salzerdäpfel

15,-

oder

2) Zwiebelrostbraten gedünstet  
(im Zwiebelsafterl)  
dazu frische Nudeln  
und Fächergurkerl

20,-

# Tageskarte

Kürbis-Orangensuppe mit Orangenfilets 7,50

Steinpilz-Eierschwammersuppe mit Kresse 8,-

Klares Safran-Weißwein-Fischsüppchen 12,-

mit pochiertem Branzinofilet, Kohlrabiwürfeln und Erbsen

Burrata (cremiger Mozzarella) 13,-

Ochsenherzparadeiser, Radieschen, Balsamicomarinade, Basilikum, Olivenöl

Hausgebeizter Lachs auf frischen getrüffelten Nudeln mit Rucola 14,-

Flusskrebse Piri-Piri in Krabbersauce dazu ofenfrisches Baguette 20,-

Hausgemachte Schneckenortellini in Paradeiserschaum 12,-

Faschierte Laibchen vom Kaninchen auf getrüffeltem Erdäpfelpüree 10,-

Kalbsbries gebraten auf frischen Nudeln mit Eierschwammerln 16,-

Kleine faschierte Kalbsbutterschnitzel auf Sweet-Chili-Kraut 13,-

Wachtelbrust zart rosa gebraten, Selleriecreme, gebackenes Salat Herz 16,-

\*\*\*\*\*

Tafelspitz mit Erdäpfelschmarrn, Apfeln und Schnittlauchsauc 20,-

Schulterschmelz mit Erdäpfelschmarrn dazu Dillfisolen 19,-

Halbes Backhuhn "steirisch Gourmet", fast ausgelöst, Vogel-Erdäpfelsalat 18,-

Ochsenfleisch geschmort in Rotwein-Wurzelsauce dazu Selleriecreme 26,-

Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Butternockerl 18,50

Kalbsbrust dazu gebratener Serviettenknödelauflauf 20,-

Kalbszunge in Dijonsenf-Wurzelsauce mit Kapern dazu frische Nudeln 24,-

Eierschwammerlsotto mit Rucola dazu lauwarmen Beinschinken 24,-

Eierschwammerl geröstet (Zwiebel & Ei) mit Petersilerdäpfeln & Blattsalat 22,-

Eierschwammersauce mit Serviettenknödelauflauf und frischem Thymian 19,-

Steinpilze gebacken dazu Vogel-Erdäpfelsalat und Kräutersauce 27,-

Fledermaus gebacken (bestes Stück vom Schwein), Vogel-Erdäpfelsalat 22,-

Tomahawk vom Duroc-Schwein zart rosa gebraten mit Thymiansafterl 26,-

dazu Selleriecreme und kleine Eierschwammerl

Surkotelett gebacken dazu Vogel-Erdäpfelsalat 17,-

Hausgemachte Lasagne 15,-

Erdäpfelgulasch mit Würstel (Dürre, Debretziner, Frankfurter und Kracker) 14,-

Duett von Fleisch- und Grammelknödel auf Gabelkraut 16,-

Chili con Carne dazu Salzerdäpfel 15,-

Fleischpalatschinken mit Käse überbacken dazu Blattsalat 15,-

Kärntner Kasnudeln auf Selleriecreme mit kleinen Eierschwammerln 16,-

Dillfisolen mit Spiegelei dazu Erdäpfelschmarrn 13,-

Kohlrabigemüse mit Spiegelei dazu Erdäpfelschmarrn 13,-

Schnitte mit heller und dunkler Hollercreme (ideal zum Kaffee) 6,-