



Klassiker

Wiener Schnitzel

mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat der Saison

16,90

¼ knusprige Hausente

mit Rotkraut und Serviettenknödel

18,90

im Ganzen gebratene Bachforelle „Müllerin“

Petersilienkartoffeln und Salat der Saison

17,50

ausgelöstes Steirisches Backhuhn

mit Erdäpfel-Vogerlsalat

14,70

Kaiserschmarr'n mit Zwetschkenröster

11,00

2 Stück Marillenpalatschinken

6,60

*wir erlauben uns für das Couvert pro Person € 3,95 zu verrechnen
alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen MwSt.*



unsere Rindfleischspezialitäten

Salat von der gepökelten Rindszunge mit italienischem Gemüse und Krensaucе	9,80
lauwarm marinierter Brustkern mit Häuptl-Salat, Radieschen, Krensaucе und Kernöl	12,20
Tafelspitzbouillon mit 3erlei Einlagen (Grießnockerl, Leberknödel, Fritatten)	4,70
gekochter Tafelspitz dazu Röstkartoffeln, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce	23,00
gedünstetes Schulterscherzel in Rotwein-Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und glasierten Karotten	13,90
Fiakergulasch mit Serviettenknödel	12,70

rosa gebratene Rindfleischspezialitäten

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	18,10
Vanillerostbraten mit gebratenen Kartoffeln	18,10
Esterhaszyrostbraten mit Krennockerl	18,10
Tournedos „Rossini“ dazu Marktgemüse und Nusskartoffeln	27,00

*wir erlauben uns für das Couvert pro Person € 3,95 zu verrechnen
alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen MwSt.*



Nachspeisen

Joghurt - Topfentimbale mit Pfirsichsalat	8,70
mit Marzipan gratinierte Marillen dazu eigenes Eis	8,70
Schokoladentarte mit Sauerrahmeis	8,70
Österreichischer Affineur Käseteller	11,00

*wir erlauben uns für das Couvert pro Person € 3,95 zu verrechnen
alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen MwSt.*



Traditionelles Menü

Eierschwammerl - Kalbsbriesterrine	13,20
♦ ♦ ♦	
Tomatenconsomme mit Basilikumnockerl	4,50
♦ ♦ ♦	
in der Folie gegarter Seesaibling auf Artischockengemüse	22,70
oder	
rosa gebratenes Beiried & geschmorte Vögel mit Zitronenpolenta	23,50
♦ ♦ ♦	
Affineur Käseteller	11,00
oder	
Schokoladentarte mit Sauerrahmeis	8,70
6 Gang	52,00
5 Gang	47,00
4 Gang	42,00

*wir erlauben uns für das Couvert pro Person € 3,95 zu verrechnen
alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen MwSt.*



Sommermenü

in Pfeffer marinierter Rehrücken

dazu Essigzwetschken

14,20

♦ ♦ ♦

kalte Gurkensuppe

und Olivenöl

4,50

♦ ♦ ♦

gebratenes Felchen

serviert mit Eierschwammerln

23,50

♦ ♦ ♦

mit Marzipan gratinierte Marillen

mit eigenem Eis

8,70

Menüpreis

43,00

Vegetarisches Menü

Sherrytomatensalat

mit Aberseer Schafskäse

7,20

♦ ♦ ♦

gefüllte Zucchini

auf Paprikasauce

11,00

♦ ♦ ♦

Joghurt - Topfentimbale

mit Pfirsichsalat

8,70

Menüpreis

23,00

*wir erlauben uns für das Couvert pro Person € 3,95 zu verrechnen
alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen MwSt.*