

## Vorspeisen

*Mit würzigem Kräuter-Pesto gefülltes Carpaccio vom heimischen Rind, serviert mit edlem Parmesan und fein marinierten Blattsalaten* CLMO 14,-

*Avocado-Räucherfisch-Tartar mit knackigem Blattsalat* CDO 13,-

*Mit Honig gratinierter Ziegen-Camembert, dazu ein süß saures Apfel-Mango-Chutney* CLGMO 13,-

*Tomaten- Mozzarella (Büffel-Mozzarella) mit würzigem Kräuter-Pesto an mariniertem Blattsalat* CLGMO 13,-

*Gebackene Brie-Ecken mit Preiselbeeren und Sauce Tartar* ACG 13,-

*Gemischter Vorspeisen-Teller* CDLGMO 16,-

*Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen* CDLGMO 29,-

## Suppen

*Frittatensuppe* ACGL 4,-

*Kaspressknödelsuppe* ACGL 4,-

*Grießnockerlsuppe* ACGL 4,-

*Rote Beete-Süppchen mit Croutons* ACGL 5,-

## Salate

*Steirersalat mit gebackener Hühnerbrust und echtem Kürbiskernöl* CADLMO 14,-

*Caesar Salat mit gegrillten Hühnerfiletstücken, Parmesan und knusprigen Croutons* ACDLMO 13,-

## Hauptgerichte

*Feuriges Chili-Steak vom heimischen Rinderfilet serviert auf saftig-knackigem Wok-Gemüse, dazu würzige Wedges A 32,-*

*Filetsteak vom Rind an Pfeffer-Sauce serviert mit goldbraunen Kroketten-Bällchen und frischem Marktgemüse AGL0 31,-*

*Dry Age Hüftsteak medium gebraten auf grünen Speckbohnen dazu Rosmarinkartoffeln ACGLO 28,-*

*Dry Age Flank Steak mit Süßkartoffel-Stampf, Spargelgemüse und Sauerrahm-Dip AG 29,-*

*Dry Age Schweine-Tomahawk-Steak mit Grill-Gemüse, Barbecue-Dip, Kräuterbutter und Pommes frites G 24,-*

*Rib Eye Steak for two (550g) mit Süßkartoffel Pommes frites, Dip, Kräuterbutter und Grillgemüse G 59,-*

*Cordon bleu, goldbraun gebacken dazu Petersillerdäpfel und Preiselbeeren AC 16,-*

## Vegetarisches

*Frische Pilztascherl in brauner Butter geschwenkt, mit sautierten Schwammerl, Parmesan und frischem Babymangold ACG 15,-*

*Hausgemachte Spinatknödel mit intensiver Käsesauce, frischem Babyspinat und Parmesan ACGL 13,-*