

Traditionelle Wirtshauskultur

Hauptspeisen

Gebackenes Wiener Kalbschnitzel (von der Schale) 38

Falstaff prämiert
Vogel-Erdäpfelsalat

Zwiebelrostbraten rosa gegrillt (Ribeye vom Höllerschmid) 42
kräftiges Zwiebelsafterl, Fächergurkerl, Röstzwiebel, Braterdäpfel

Kümmelbraten mit knusprigem Schwartzl 28

Erdäpfelknödel, warmer Krautsalat, Rotkraut, Bratensafterl

Fledermaus (das Beste Stück vom Schwein) gesurt und gegrillt 31

Mediterranes-geschmortes Gemüse, Zitrone-Knoblauch-Kräuterbutter

Chili-Beef-Udonnudeln

Pak-Choi, Jungzwiebel, Spitzpaprika, Pilze, Spargel

kl. 22 gr. 44

Branzinoilet und Riesengarnele gebraten 39

Kartoffelcreme, gebrannter Lauch, Zitronen-Kapernbutter, Kirschlorbeer

Halbes Backhuhn „Steirisch Gourmet“ im Körbchen serviert 27

knuspriger Petersil, Vogel-Erdäpfelsalat

Steirisches Wurzelfleisch vom Kalbsfrikandeau 31

Knackiges Wurzelgemüse, frischer Kren, gebratene Petersilerdäpfel

Karamellisierte Krautfleckerl (hausgemachte Fleckerl) FLEISCHLOS 24

+ Wachtelbrust rosa gebraten im Thymiansafterl 7 pro Stück extra

Cremige Pilzsauce - Semmelauflauf FLEISCHLOS 26

Mini-Kräuterseitlinge, Austernpilze, braune Champignons