

Traditionelle Wirtschaftskultur

Hauptspeisen

Gebackenes Wiener Kalbschnitzel (von der Schale) 38

Falstaff prämiert

Vogerl-Erdäpfelsalat

Zwiebelrostbraten rosa gegrillt (Ribeye vom Höllerschmid) 42

kräftiges Zwiebelsaftel, Fächergurkerl, Röstzwiebel, Bratendäpfel

Kümmelbraten mit knusprigem Schwartl 28

Erdäpfelknödel, warmer Krautsalat, Rotkraut, Bratensaftel

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

Mediterranes-geschmortes Gemüse, Zitrone-Knoblauch-Kräuterbutter

Chili-Beef-Udonnudeln

Pak-Choi, jungzwiebel, Spitzpaprika, Pilze, Spargel

kl. 22 gr. 44

Branzinofilet und Riesengarnele gebraten 39

Kartoffelcreme, gebrannter Lauch, Zitronen-Kapernbutter, Kirschparadeiser

Halbes Backhuhn „Steirisches Gourmet“ im Körbchen serviert 27

knuspriger Petersil, Vogerl-Erdäpfelsalat

Steirisches Wurzelfleisch vom Kalbsfrikandeau 31

Knackiges Wurzelgemüse, frischer Kren, gebratene Petersiliedäpfel

Karamellisierte Krautfleckerl (hausgemachte Fleckerl) FLEISCHLOS 24

+ Wachtelbrust rosa gebraten im Thymiansaftel 7 pro Stück extra

Cremige Pilzsauce - Semmelaupflauf FLEISCHLOS 26

Mini-Kräuterseitlinge, Austernpilze, braune Champignons