

## Werte Gäste

Unser größtes Augenmerk legen wir auf Qualität und damit auch verbunden auf die Herkunft unserer Produkte. Es ist für uns äußerst wichtig, dass wir nachvollziehen können, aus welchem Betrieb und unter welchen Umständen die von uns verarbeiteten Lebensmittel hergestellt wurden. Deshalb versuchen wir auch in Zukunft, die von uns verarbeiteten Lebensmittel aus der Region zu beziehen.

**Hier ein kleiner Auszug unserer Lieferantenliste:**

*Rind-, Kalb- und Schweinefleisch Selchwaren*: Fleischerei Schirnhofer in Kaindorf/Stmk. Oder Fleischerei Aichinger in Bad Mitterndorf

*Forellen und Saiblingsfilet aus Fischzucht* Rieger Trautenfels

*Erdäpfel*: Peter Schweiger in Aigen

*Brot & Gebäck*: Backen wir selbst

*Fruchtsäfte*: Bio-obst Mairinger Obsthof

*Gemüse & Salate*: Lämmerer-Goschnhof in Irdning oder garantiert österreichischer Produktion

*Tilsiter-Bergkäse*: Fam. Pötsch (Hüttstädter) in Aigen

*Teigwaren (Nudel)*: Fam. Huber in Irdning

*Mehl*: Fam. Lämmerer-Goschnhof in Irdning



## Aperitif

### *Hausgemacht:*

Wildkirsch-Spritz (Wildkirschlikör, Prosecco, Soda & Rosmarin)	€ 6,90
Lavendel-Spritz (Lavendellikör, Prosecco, Soda und Zitrone)	€ 6,90
Preiselbeer-Spritz (Preiselbeersaft, Zitronensaft, Prosecco, Rosmarin, Eis)	€ 6,90

Limoncello Spritz	€ 6,90
Schilcher Frizzante	€ 5,50
Uhudler Frizzante	€ 5,50
Prosecco	€ 5,50
Campari- Orange	€ 5,80
Campari- Soda	€ 5,30
Aperolspritzer (Soda, Weißwein, Prosecco, Minze)	€ 6,90
Hugo (Soda, Weißwein, Prosecco, Holundersirup)	€ 6,90
4 cl Gin Tonic	€ 13,00

## Alkoholfreie Getränke

0,30 l Apfel; Orange; Multivitamin; Rote Traube, Marille	€ 4,00
0,30 l Fruchtsaft gespritzt	€ 3,80
0,30 l Fruchtsaft Wasser	€ 3,60
0,50 l Fruchtsaft gespritzt	€ 4,80
0,50 l Fruchtsaft Wasser	€ 4,60
<i>Hausgemachte Säfte (Sirup)</i>	
0,5 l Hausgemachtes Zirben-Kracherl (Sirup Soda, Zitrone,)	€ 4,20
0,3 l Hausgemachtes Zirben-Kracherl	€ 3,20
0,5 l Holler-Kracherl	€ 4,20
0,5 l Holler-Wasser	€ 4,00
0,3 l Holler-Kracherl	€ 3,20
0,3 l Holler-Wasser	€ 3,00
0,5 l Zwetschken Kracherl	€ 4,20
0,5 l Zwetschken -Wasser	€ 4,00
0,3 l Zwetschken-Kracherl	€ 3,20
0,3 l Zwetschken Wasser	€ 3,00
0,5 l Schwarze Ribisel-Kracherl	€ 4,20
0,5 l Schwarze Ribisel -Wasser	€ 4,00
0,3 l Schwarze Ribisel -Kracherl	€ 3,20
0,3 l Schwarze Ribisel Wasser	€ 3,00
0,3 Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi	€ 4,10

## Offene Rot-Weine

Zweigelt - Pöckl	1/8	€ 6,50
Blaufränkisch - Kerschbaum	1/8	€ 6,50

## Offene Weiß-Weine

Welschriesling - Skoff	1/8	€ 5,60
Grüner Veltliner - Domäne Wachau	1/8	€ 5,60

## Bier

Pils/ Radler 0,3l		€ 4,20
Pils/ Radler 0,5l		€ 5,20
Pfiff		€ 3,40
0,3l		€ 4,30
0,5l		€ 5,40
0,3l Gösser alkoholfrei 0,3l Flasche		€ 4,20
0,5l Maisel Weizenbier alkoholfrei		€ 5,40
0,5l König Ludwig Weizenbier		€ 5,40

## Vorspeisen

### Burrata

Italienischer Frischkäse mit Paprika-Tomatenragout, Basilikumpesto und hausgemachten Kürbisciabatta

€ 14,90

### Beef Tatar

Fein abgeschmecktes Beef Tatar mit Kapern, Senfcreme, und Toastbrot

€ 19,90

### Beilagen Salat

Frische, knackige Salate der Saison, liebevoll angerichtet; mit Hausdressing oder Kernöldressing verfeinert.

€ 4,20

### Schüttelsalat

Bunte Blattsalate im Rexglas, knackige Blattsalate der Saison, liebevoll angerichtet und mit hausgemachtem Dressing oder Kernöldressing verfeinert

€ 7,20

### Gebratene Zwetschken im Speckmantel

mit mariniertem Vogerlsalat, gerösteten Walnüssen und Bärlauch-Vinaigrette.

€ 9,20

## Suppen

### Kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse und mit Wahleinlage

Flaumige Grießnockerl – zart und locker,

Feine Frittaten – goldbraun gebacken,

€ 5,90

### Bärlauchcremeuppe

Cremige Suppe aus regionalem Bärlauch

serviert mit Schwarzbortchips und gebratenem Speck.

€ 7,60

## Hauptspeisen

### Hausgemachte Basilikum-Erdäpfelgnocchi

Feinste Gnocchi mit frischem Basilikum veredelt, geschwenkt in aromatischer brauner Salbeibutter mit geschmorten Cocktailparadeiser und frischem Blattspinat

€ 18,50

### Zweierlei vom Reh aus der Obersteiermark

Rosa gebratenes Rehrückenfilet in Madeirasauce & Rehragout in Orangen-Kakaosauce, Broccoli & Semmelknödel

€ 33,90

Gegrilltes Rindsfilet vom Almo-Rind mit Karotten, Broccoli und Braterdäpfel in rassisger Pfefferrahmsauce oder mit Seinpilzbutter

150gr. € 33,90

180gr. € 40,90

### Wiener Schnitzel vom Kalb

mit goldbrauner Panade, Preiselbeeren und mit mitgebratenen Erdäpfeln.

Vom Kalb € 23,90

Vom Schwein € 17,90

### Rehragout mit Kakao und Orangenabrieb

Tief aromatische Sauce aus Rotwein und Wildfond, mit einer dezenten Kakaonote und verfeinert mit Orangenabrieb. Dazu reichen wir hausgemachte Butternockerln und Broccoli.

€ 22,90

### Gebratenes Saiblings Filet „Alpiner Genuss“

aus der Fischzucht Rieger in Trautenfels

mit Basilikumpesto-Butter, serviert auf einem Bett aus gelben Rahmlinsen und Buttererdäpfeln

€ 28,20

## Hinterberger Pfandl

Zarte Scheiben vom Schweinsfilet, goldbraun gebraten und serviert in einer herzhaften Speck-Zwiebelsauce, die mit einem Hauch von frischem Majoran abgerundet wird. Dazu reichen wir hausgemachte, flaumige Butternockerln, In der Pfanne serviert.

€ 22,50

## Dessert

### Hausgemachter Kaiserschmarrn

fluffig gebackener Schmarrn mit hausgemachtem Apfelmus und Staubzucker.

€ 13,50

### Topfenmousse

feines Topfenmousse auf hausgemachten Marillenkompott und knusprigem Krokant.

€ 9,90

### Marillenpalatschinken

Zarte, hauchdünne Palatschinke, gefüllt mit hausgemachter fruchtiger Marillenmarmelade.

€ 3,40

### Eispalatschinke

Gefüllt mit cremigem, selbstgemachtem Vanilleeis, verfeinert, mit Schokoladensauce und frisch geschlagenen Schlagobers

€ 7,60

### Hausgemachtes Zitronensorbet

Cremiges Zitroensorbet mit frischer Minze und Prosecco

€ 6,50

## Brotbeschreibung

Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen hausgemachtes Brot und Gebäck, das täglich frisch mit viel Liebe und regionalen Zutaten gebacken wird.

### Rustikal und charmant:

Unser Brot und Gebäck? Das kommt nicht aus der Bäckerei, sondern aus unserer eigenen Küche! Frisch gebacken, voller Geschmack und perfekt abgestimmt auf unsere Speisen.“

### Traditionell und steirisch:

Weil uns Regionalität und Qualität am Herzen liegen, backen wir unser Brot und Gebäck selbst – nach bewährten Rezepten und mit steirischer Hingabe.

### Modern und wertig:

Hausgemacht schmeckt einfach besser:

Unsere Brotsorten und Gebäckvariationen stellen wir täglich frisch her, um Ihnen ein besonderes Geschmackserlebnis zu bieten.“

### Kurz und prägnant:

Unser Brot und Gebäck: Selbst gemacht. Frisch. Mit Liebe.

#### Allergen-Information:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutaten im Endprodukt enthalten sind.
  - Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).  
Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
  - Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.  
Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein.
- Geme klären wir Sie bezüglich Allergene in unseren Gerichten auf und empfehlen Ihnen Alternativen.  
Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

