

Tageskarte

Vorspeisen und Suppen

Wechselfisch-Tatar

*von der kalt geräucherten Lachsforelle auf Gurkencarpaccio
mit Wasabicreme und Toastbrot € 12.80*

*4 Stück Black Tiger Garnelen mit Knoblauch, Frühlingszwiebel gebraten
mit Paradeiserwürfel auf Blattsalat mit Balsamicodressing € 12.80*

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Croutons € 4.50

Hauptgänge

Flaumige Bergkäse-Spinatknödel

auf rahmigen Mairüben mit Nußpesto € 11.50

Vom heimischen Lamm „Grüne Wiese Aspang“ –

*zart rosa gebraten auf kräftigem Jus,
mit Erdäpfelgratin und Frühlingsgemüse € 23.80*

Von der Fischzucht Schlager aus Trattenbach

Bachsaibling auf Spargelrisotto mit Basilikumpesto € 18.90

Vom Wild aus der eigenen Jagd

*Reh rosa gebraten, auf Edelpilzsauce
mit getrüffelten Bandnudeln € 18.90*

*Rehschnitzerl knusprig gebacken, mit Petersilienerdäpfel
und Preiselbeeren € 17.50*

VORSPEISEN

Wilde Variation

Rehtatar, Rehleberparfait, Anti Pasti, hausgeräucherter Wildrohschinken, Wildwurst und erfrischendes Basilikumousse, dazu unser Genussweckerl € 12.80

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Rindsuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel € 3.80

Gartenkräutersuppe mit Croutons € 4.50

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel vom Schneeberglandschwein

Karree knusprig gebacken

mit gemischtem Salatteller € 11.90

Großer Salat mit Steirerhendl

knusprig gebackene Streifen von der Hendlbrust,

auf schönen hausgemachten Salaten € 11.90

Hendl Bowl

Gebratene Hühnerstreifen in süß-saurer Sauce

mit Jasminreis, Grünspargel, Frühlingszwiebel und

Thai Basilikum-Crunch € 16.00

Vom Wild aus der eigenen Jagd

Geschmorte Rehvögerl „Stelze“ in feiner Wurzelsauce

mit Semmelknödel, Preiselbeeren und Gemüse € 14.80

Vom Lamm aus der Region „Grüne Wiese bei Aspang“

Lammbutterschnitzel mit Natursaft'l

Braterdäpfel und leicht scharfem Letscho € 12.80

VEGETARISCH

Hausgemachte Gnocchi

mit Pak Choi, Frühlingszwiebel, Spargel

und getrockneten Tomaten auf Basilikumsauce € 11.50

Gerne servieren wir Ihnen zu allen unseren leckeren Gerichten

Gemischter Salatteller € 4.20

Vielfältiger Blattsalat mit Balsamico-Dressing € 3.70

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener Schnitzel mit viel Pommes Frites € 6.50

Frische Pasta mit Tomatensauce und Parmesan € 6.50

Fischstäbchen knusprig gebacken mit Pommes Frites € 6.50

Desserts

Hausgemachte Krokantknödel mit Marillenröster und Schokosauce € 5.80

Schokomousse mit marinierten Himbeeren und Schokosauce € 5.80

Geeistes Holunderblütenmousse mit Milchrahmstrudel,

Crumble und frischen Erdbeeren € 8.50

Limonentarte mit Schlagobers und Topfeneis € 6.50

Passionsfrucht-Schokoladen Vario

Creme Brulee und Eis auf Kokosmilch mit Schokoladenbrownie € 8.50