

Wochenkarte

von Mittwoch, den 07.10. bis Sonntag, den 11.10.2026

„ Steirischer Hendlsalat “ in Kernöldressing mariniert mit Hendlbrust in der Kürbiskernkruste gebacken, dazu eingelegten Kürbis und Malzbrot	16,90 €
Rindssuppe mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen	5,90 €
Kürbisrahmsuppe mit Ingwer, Curry, Kernöl, geröstete Kürbiskerne und Croutons	5,90 €
„ Drachengiller “ auf Fasssauerkraut mit Bratkartoffeln	11,90 €
„ Sennerschnitzel “ vom Jungschweinerücken mit Schinken Schmand, Bergkäse und Zwiebellauch gefüllt, in der Breznkruste gebacken mit Rucola -Kartoffelsalat und Preiselbeeren	17,90 €
„ Gepöckelte Rinderzunge “ auf herbstlichen Gemüse mit MeerrettichrahmsöÙe und Petersilienkartoffeln	18,90 €
„ Herzhaftes Rehragout “ aus Unterbrunner Jagd mit Rahmschwammerln, Butterspätzle und Preiselbeeren	22,90 €
„ Lachsfilet “ vom Grill auf Kartoffelgratin mit Babyblattspinat, sautierten Reherln und Kirschtomaten- Kräuterbutter	22,90 €
Weißweinrisotto mit gebratenen Reherln, geriebenen Parmesan und marinierten Rucola - Kirschtomatensalat	17,90 €

Mittagsgerichte

Mittwoch	„ Gekochtes geräuchertes Wammerl “ auf Gelbe Rübenrahmgemüse und Salzkartoffeln	9,90 €
Donnerstag	Kesselfleischessen	9,90 €
Freitag	Seehechtfilet im Weinteig gebacken auf fruchtiger TomatensoÙe mit Basmatireis	10,90 €

Samstag & Sonntags ganztags

„**Beufflamott**“ mit kräftiger RotweinsoÙe,
Apfelblaukraut und Serviettenknödeln 19,90 €

