

Unsere Wirtshaus-Spezialitäten

Vorspeisen

Mousse von Sausaler Bärlauch und Frischkäse
mit Wiesenkräutersalat, geschmorter Kirschtomate und Schafkäse-Sterzknöderl (A,C,G,L,O)

Woarschweinsulzerl mit Vogersalat, Balsamessig, Kürbiskernöl und eingelegtem Kürbis (L)

Lachsforellentartare und Jakobsmuschel im Minutenrauch, Kren-Roterübeneis
mit Kaviar-Salzbuttererdapfel und Bärlauchpesto (D,G,R,F,H)

Vogel-Löwenzahnsalat mit Erdäpfel und Kürbiskernöl (L,M)
- mit gebratenem Speck (L,M)
-

Suppen

Klare Rindsuppe mit Fritatten oder Heidensterzstrudel (A,F,G,L)

Rahmsuppe vom Sausaler Bärlauch und der Pastinakenwurzel
mit gebackener Frühlingsrolle (A,G,F,L,O)

Steirische Mostrahmsuppe mit pikantem Quittenstruderl (C,G,L,O)

Hauptspeisen

Kalbsrahmgulasch mit Semmelknödel (A,C,G,F)

Zwiebelrostbraten vom Rinder-Beiried mit Butternockerl (A,C,L,M)

Geschmortes, Steirisches Lamm auf Rosmarinsterz (Polenta), Schmorsauce (G,L,O)

Genussregion Woarschwein Karrée auf gebratenem Frühlingsgemüse
und heurigen Erdäpferln, hauseigenes Feigenchutney (A,G,L,M)

Gebackenes Schnitzel vom Genussregion Woarschwein
mit heurigen Petersilerdäpfeln (A,C,G,O)
Portion hausgemachte Preiselbeeren (O)

Halbes südsteirisches Backhendl (Brust und Oberkeule ausgelöst) (A,C,G)

Gebackene Hühnerbruststreifen auf Blattsalaten mit Kürbiskernöl (A,C,G)

Süßes und Käse – Steirisch-Österreichisch

Nockerln vom Kitzecker Bauerntopfen mit eingelegten Kitzecker Sauerkirschen (C,G)

Schokoauflauf von der Zotter Schokolade mit Zweigelt-Traubenkernmehl gebacken,
auf Minzcrème, frischen Erdbeeren mit Rhabarber und Meersalz-Karamelleis (A,C,G,H)

Crème Brûlée von der Vanille mit Apfel-Tarte und Topfeneis (A,C,G)

Hausgemachtes Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskerncracker (A,C,G,H)
1 Kugel
2 Kugeln

Variation vom österreichischen Käse (G)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G= Milch oder Laktose,
H= Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein,
die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Genussreise am Weinberg

Lachsforellentartare und Jakobsmuschel im Minutenrauch, Kren-Roterübeneis
mit Kaviar-Salzerdapfel und Bärlauchpesto (D,G,R,F,H)

Rahmsuppe vom Sausaler Bärlauch und der Pastinakenwurzel
mit gebackener Frühlingsrolle (A,C,G,L,O)

Gröstl von Pilzen, Scampi
und sous-vide gegartem Woarzschweinebauch (A,B,G)

Heimisches Seesaiblingfilet auf Paprikarisotto
Frühlingszwiebfond und rote Rübenchips (A,D,G)

Gebratenes Lammkarrée mit Kräuterkruste,
Zweigeltjus und Röstgemüse und Topinambur-Erdäpfelgratin (A,G,P,O)

Schokoauflauf von der Zotter Schokolade mit Zweigelt-Traubenkernmehl gebacken,
auf Minzcrème, frischen Erdbeeren mit Rhabarber und Meersalz-Karamelleis (A,C,G,H)

Vegetarisches Menü

Mousse von Sausaler Bärlauch und Frischkäse
mit Wiesenkräutersalat, geschmorter Kirschtomate und Schafkäse-Sterzknödel (A,C,G,L,O)

Hausgemachte Sterzmehl-Nudeltascherl mit heurigen Erdäpfeln, Topfen und Brennesseln gefüllt,
dazu Nussbutter, frittierte Petersilie und gehobelter Asmonte (A,C,G)

Crème Brûlée von der Vanille mit Apfel-Tarte und Topfeneis (A,C,G)

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet

Freilandeier: Familie Klampfer, Nestelberg. Erdäpfel und Feldkraut: Reinhold Adam, Wundschuh
Lachsforelle, Saibling, Seesaibling: Fischzucht Schröcker, Weiz

Styria Beef: Familie Smolana, Rostock

Rind, Kalb, Schwein: Fleischerei Brand, Gleinstätten und Fleischerei Prenner, Wildon
Hendl: Tschiltsch, Pöfing-Brunn

Vogelersalat, Tomaten und Paprika: Familie Schantl, Deutsch-Goritz

Milch und Milchprodukte aus Österreich: zB Familie Fischer, Kitzeck

Kürbiskernöl: Familie Lipp, Gussendorf, Spezialöle und Kürbiskernöl: Familie Hartlieb, Heimschuh

Sterzmehl und Biomehle: Lagerhaus Gleinstätten, Schafkäse: Schäferei Draxler, Gamlitz

Biogemüse: Familie Pfeifer, Oberjährling Saisonales Obst und Gemüse: Firma Überbacher, Wagner

