



## TAPAS „STEIRISCH“

Sülzchen vom Tafelspitz mit Vogerlsalat und Kernölpesto	<b><u>EUR 4,90</u></b>
Carpaccio vom rosa Roastbeef mit Sprossen-Vogerlsalat und Kernölmajonaise	<b><u>EUR 4,80</u></b>
Heimischer Rohschinken vom Stesslhof mit Balsamicozwiebel	<b><u>EUR 3,80</u></b>
Trummer´s Hirschrohwürstel mit Krenn und Weissbrot	<b><u>EUR 3,80</u></b>
Camembert vom Milchschaaf mit Chilli - Pflaumenkonfit	<b><u>EUR 4,20</u></b>
Schafkäseterrine im Glas mit Kernöl dazu Blattsalate	<b><u>EUR 5,80</u></b>
Steirische Tortilla - Ditta Kartoffeln, Eier, Speck und Kernölpesto	<b><u>EUR 5,20</u></b>
Rindfleischbällchen auf mediterranem Tomaten-Zucchini Ragout	<b><u>EUR 4,80</u></b>
Altwiener Suppentopf mit Tafelspitzwürfel, Gemüse, Nudeln, Fritatten und Leberknödel	<b><u>EUR 4,80</u></b>
Ciruelas - 5 Feigen im Speckmantel gebraten	<b><u>EUR 4,80</u></b>
Pincho tricolore – 1 Spießchen vom Rinderfilet, Huhn und Schweinsfischerl dazu Grillgemüse und frittierte Kartoffelrln	<b><u>EUR 6,80</u></b>
Steirische Jambalaya – vom Biohenderl mit Basmatireis, Gemüse in pikanter Paradeisersauce	<b><u>EUR 6,80</u></b>
Gegrillte Biohendlstreifen auf Blattsalat (auf Wunsch gebacken)	<b><u>EUR 6,80</u></b>
Jungzwibelbelgnocchi in Asmontecreme und geschmorten Blumauer Kirschtomaten	<b><u>EUR 5,50</u></b>
Gebackene Oliven mit Frischkäse gefüllt und Tomatensalsa	<b><u>EUR 4,50</u></b>
Serviettenknödel in Schwammerlsauce	<b><u>EUR 4,50</u></b>
Cremiges Tomatenrisotto mit frittiertem Rucola und Trüffelkartoffelchips	<b><u>EUR 5,20</u></b>
Gratinierte Weizentortilla mit Chorizzo, Tomaten, Zwiebeln, Paprika	<b><u>EUR 5,20</u></b>



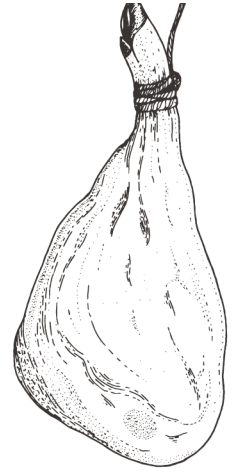


## HAUPTGERICHTE

*- für n großen Gusta -*

Rinderfiletspitzen mit Kürbiskernfettuccine	<b><u>EUR 17,80</u></b>
Borckenstein´s BBQ Grillteller mit Grillgemüse und Bratkaroffeln	<b><u>EUR 17,80</u></b>
Mit frischen Kräutern marinierte Hendlbrust auf provencialisichen Tagliatelle	<b><u>EUR 11,80</u></b>
Rieslingbeuscherl vom Bio Milchkalb und Serviettenknödel	<b><u>EUR 9,80</u></b>
Blunzengröst´l mit Spiegelei und marinierte Blattsalate	<b><u>EUR 9,80</u></b>
Pinchos tricolore – 3 Spießchen vom Rinderfilet, Huhn und Schweins- fischerl dazu Grillgemüse und frittierte Kartoffelrn	<b><u>EUR 14,80</u></b>
Steirische Jambalaya – vom Biohenderl mit Basmatireis, Gemüse in pikanter Paradeisersauce	<b><u>EUR 12,80</u></b>
Gegrillte Biohendelstreifen auf Blattsalaten (auf Wunsch gebacken)	<b><u>EUR 9,80</u></b>
Schweinsfischerl mit pikantem Letscho und Braterdäpfel	<b><u>EUR 12,80</u></b>
Vegetarische Quesadilla mit Gemüse und Käse gefüllt dazu Blattsalate	<b><u>EUR 9,50</u></b>
Jungzwibelbelgnocchi in Asmontecreme und geschmorten Blumauer Kirschtomaten	<b><u>EUR 9,50</u></b>
Cremiges Tomatenrisotto mit frittiertem Rucola und Trüffelkartoffelchips	<b><u>EUR 9,50</u></b>
Rotbarsch gegrillt mit Kürbiskernpesto und Bratkartoffeln	<b><u>EUR 12,50</u></b>
Sprotten vom Ährenfisch vom Grill auf mediterranem Gemüse-Kartoffelgröstl	<b><u>EUR 12,50</u></b>





## SÜSSE TAPAS

- für den Extra-Magen -

Lebkuchen Panna - Cotta mit Granny Smith Gelee

**EUR 5.80**

Creamy Crunchy Chocolate Cake mit Zwetschgenröster und  
Zimtmascarponecreme

**EUR 5.80**

Zitronensorbet mit Prosecco und Martini Fiero

**EUR 4.80**



**ALLERGENINFORMATION:**

**UNSERE GESCHULTEN MITARBEITERINNEN INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN.**

