

Aperitif

Uhudler Frizzante		5,00
Prosecco Villa Sandi		4,80
Steirischer Wermut Dry vom Alois Gölles und Manfred Tement		5,90

Weine aus der 0,75l Flasche

Ein Glas Welschriesling Weingut Platzer, Tieschen	1/8l	4,30
Ein Glas Weißburgunder Weingut Trabos, Gamlitz	1/8l	4,50
Ein Glas 7301 Blaufränkisch Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz	1/8l	4,80
Ein Glas Zweigelt DAC Weingut Temer, Gols	1/8l	4,50

Fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!

Bierspezialitäten

Trumer Pils vom Fass			
Gösser Gold vom Fass	0,3l	3,90	0,5l 4,90
Franziskaner Weißbier			0,5l 5,10

...zu Beginn oder einfach was für zwischen durch

Roh mariniertes Filet vom Hirschrücken*

eingelegte Pilze | Kürbis | Asmonte | Wacholderrahm | Blattsalat

12,90

„Marinierter Wenigzeller Frischkäse“

mit hausgemachtem Basilikum Pesto | Tomaten | Zwiebel | Sprossen

8,90

Aus der Suppenküche

„Knoblauchcremesuppe“*

mit Obershaube und gerösteten Brotwürfeln

5,80

„Kräftige Rindssuppe“*

mit Frittaten oder Fleischstrudel*

4,50

...die Küchenchefin empfiehlt!

„Filetsteak“ vom heimischen Rind* 250g
Pommes frites | gebratener Speck | Röstgemüse
Spiegelei | Kräuterbutter | Cocktailsauce 38,50

Steirer Cordon bleu in Kürbispanier*
mit Geselchtem und Kürbis - Topfenfülle
dazu Reis und Preiselbeeren 17,50

„Gebackenes Rehschnitzel“*
aus der Wenigzeller Jagd
auf Kürbis - Obersnudeln | Preiselbeer Frucht 19,50

„Gebratenes Forellenfilet“*
von der Forellenzucht Kroisleitner
mit Petersilerdäpfeln und Kräuterbutter 22,50

dazu empfehlen wir...
ein Glas Welschriesling vom Weingut Platzer 4,30



Für jede Beilagen Änderung verrechnen wir € 1,00 Aufpreis.

*BEWUSST - NACHHALTIG & REGIONAL

...immer wieder gern gegessen!

„Steirer Burger“

vom Geflügel Schlachthof Titz aus Feldbach

Knusprig gebackenes Hühnerfilet mit knackigem Salat, Tomate, Gurke
 Kernöl - Sour Cream, im hausgebackenem Brioche Bun
 mit Pommes frites

18,00

„Unser traditioneller Brutzelteller“*

Gegrilltes Schweinskarree mit Käse, Speck überbacken
 auf gerösteten Zwiebel, Paprika, Paradeiser und Champignons

14,90

Als Beilage empfehlen wir Ihnen:

Haus Fries mit Parmesan und Knoblauch	4,50
Pommes frites	3,50
Petersilerdäpfeln	3,20
Salat vom Buffet	4,90

dazu empfehlen wir...

ein Glas Weissburgunder vom Weingut Trabos 4,50

„Steirischer Backhendlsalat“*

vom Geflügel Schlachthof Titz aus Feldbach

Backhendlstreifen in Kürbispanier

auf buntem Blattsalat mit Kernöl – Dressing

14,50

...einmal ohne Fleisch!

Herbstliche Pasta*

Kürbis | Pilze | Asmonte | Wenigzeller Sprossen

13,50

„Veggie Burger“

Knuspriges Erdäpfel – Gemüse Laibchen mit knackigem Salat, Tomate
Chili Mayonnaise, Wenigzeller Sprossen im hausgebackenem Brioche Bun

15,00

„Knusprige Erdäpfel – Laibchen in Knusperpanier“*

mit Schafkäse, Knoblauch Dip
und mariniertem Blattsalat

14,50

... knackig frische Salate!

Salatbuffet* im Speisesaal

Beilagensalat
Salatteller

4,90

7,50

„Aus unserer kleinen Naschecke“

„Lauwarmer Schokokuchen“*

mit weichem Kern, Vanilleeis, Schlagobers
und frischen Früchten

8,50

dazu empfehlen wir
einen Cappuccino mit Milchschaum 3,80

„Affogato al caffè“*

4,90

„Original Joglland Torte“*

4,20

Fragen Sie auch nach unseren Hausgemachten Mehlspeisen und Eiskarte!

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

*gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014