

## 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