

# UNSER MENÜ

Angeräucherte Lachsforelle,  
Artischockencreme,  
Zwetschken, Steinpilze  
12,80  
+++

Entenleber - Mohnroulade,  
Baumkuchencreme, Zwergorangen  
12,90  
+++

Kürbissuppe  
5,90  
+++

Zanderfilet, Fenchel,  
Safran - Kokosfond,  
schwarze Polenta  
19,90  
oder

Pochiertes Ei, Sellerie,  
Kalbskopf, Kutteln,  
Trüffeljus  
15,80  
+++

Zerlei vom Rehbock,  
Pastinaken, Portweifeigen,  
Nussstrudel  
23,80  
oder

Geschmortes Backerl und Bauch  
vom Steirerschwein,  
schwarze Bohnen, Grammelknöderl,  
Sauerrahm - Kümmelnage,  
17,50  
+++

Gebackene Topfen - Tonkabohnentarte,  
Schokoterrine, Heidelbeeren  
7,50

## MENÜ

4gängig 46,00

5gängig 55,00

6gängig 62,00

# TRADITIONELLES

Tatare vom Simmentaler Rind und  
Eierschwammerl,  
Paprikamarmelade, Eiercreme 12,80

CGHLO

Rindsuppe mit Fleischstrudel oder  
Frittaten 3,60

Rindsuppe mit geb. Leberknödel 3,90

ACGLO

HOCHZEITSSUPPE 4,30  
(geb. Leberknödel, Fleischstrudel,  
Frittaten) ACGLO

Geschmorter gelber Paprika,  
gefüllt mit Quinoa und Schafkäse,  
Erdäpfelragout, Gewürze 10,00

ACGHLOP

Eierschwammerlsauce,  
Brezenknödel 11,50/15,50

ACGHLOP

Sautierte Steinpilze, Kalbsbries,  
Erdäpfelschaum,  
Schnittlauchöl 15,50/19,50

GOP

Schweinsschnitzerl im  
Schweineschmalz gebacken 8,90

ACG

Cordon Bleu 11,90

ACGLO

Gekochter Tafelspitz,  
Semmelkren, Apfelkren,  
Schnittlauchsauce, Rösti 16,80

ACGHLO

## BEILAGEN

Gabelkraut LO 2,60

Reis 2,60

Hauspommes 3,90

Gemischter Salat GMO 3,90

Joghurttörtchen, Mohn, Pfirsich 7,50  
ACGHO

Malakoffwürfel, eingelegte Orangen 5,90  
ACGHO

Milchrahmstrudel,  
Vanillecreme, eingelegte Rosinen 6,50  
ACGHO

Palatschinke pro Stk 3,00  
mit hausgemachter Marillenmarmelade  
ACGO

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre mitgebrachten  
Torten oder Bäckereien Teller und Besteck gegen einen  
Unkostenbeitrag von € 1,20 pro Person zur Verfügung

## WEINE GLASWEISE

2018 Welschriesling "Aunberg" 1/8 4,40  
WG Platzer, Tieschen

2018 Gelber Muskateller 1/8 4,80  
WG Peter Skoff, Gamlitz

2017 Weißer Burgunder 1/8 5,50  
WG Liszt, Leithaprodersdorf

2018 Grüner Veltliner "Kies" 1/8 5,20  
WG Angerer, Lengenfeld

2017 Sauvignon Blanc 1/8 5,20  
WG Glatzer, Göttlesbrunn

2016 Pinot Noir 1/8 5,50  
WG Heinrich, Gols

2017 Zweigelt 1/8 4,40  
WG Reumann, Deutschkreutz

2017 Blaufränkisch 1/8 4,80  
WG Gager, Deutschkreutz

2015 Cuvee "Georg" 1/8 5,10  
WG Juliane Wieder, Neckenmarkt

# FRÜHSTÜCK BEIMJEITLER

jeden Sonntag  
von 9.00 bis 11.30  
"Typisch Jeitler"

## FREITAG

Hausgeräucherte Forellenfilets

## SAMSTAG

Backhendl  
(steirische Maishendl)

## SONNTAG

Schweinsbraten aus dem  
Holzofen

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei,  
D Fisch, E Erdnuß, F Soja, G Milch Lactose,  
H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam,  
O Sulfi e, P Lupinen