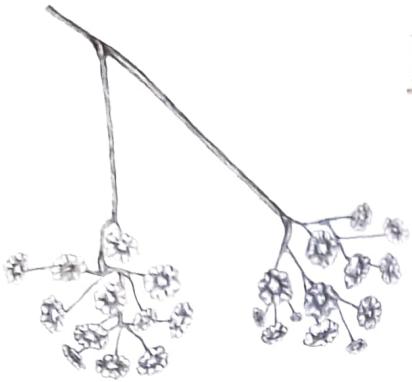


Hausgemachte Säfte



Marille

Isabella Traube

Apfel-Weichsel

Apfelsaft

mit Leitungswasser € 3,80

gespritzt € 4,80

Melisse-Minze

mit Leitungswasser € 3,50

gespritzt € 3,80

Hollunder

Mit Leitungswasser € 3,50

Gespritzt € 3,80

Als Aperitif oder zur Begleitung

Isabella Frizzante

€ 5,50

Gin Fizz

Gin /Soda/Zuckersirup/Zitronensaft

€ 6,80

Campari Sprizz

Prosecco/Campari/Soda/Zitrone

€ 5,80

Limoncello Sprizz

Limoncello/Prosecco/Bitter Lemon

€ 5,80

Lillet Berry

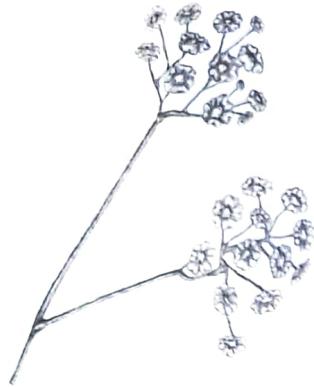
Lillet Blanc/Weißwein/Wild berry/Beeren

€ 5,80

Gelber Muskateller Spritzer

€ 4,60





Empfehlung

Beef Tartar „klassisch“ mit Toast & Butter € 16,50

Gebackener Schafkäse auf Blattsalat & Mango-Chili Dressing € 13,50

Kürbiscremesuppe mit Croutons € 5,80

Gebratenes Forellenfilet auf Kräuterrisotto € 18,90

Schweinsfiletspitzen „Stroganoff“ mit Kroketten & Gemüse € 18,50

Gegrilltes Hühnerbrüstchen auf Schnittlauchpürée € 16,80

Vogerlsalat



Für den kleinen Hunger oder als Vorspeise

Saures Rindfleisch in Essig und Öl dazu Gebäck

€ 12,00

Saftig geschmorrtes Rind's Gulasch vom eigenen Rind mit Gebäck
groß 11,50/ klein 10,00

Suppen

Rindsuppe wahlweise mit Frittaten, Leberknödel oder Tirolerknödel
€ 4,80

Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotwürfeln
€ 5,80

Hausgemachte Salate

Gemischter Salat / Grüner Salat
€ 5,20

Salatplatte mit gebackenen oder gegrillten Hühnerstreifen
€ 14,50

Salatplatte mit Rindfleisch
€ 13,80

Liebe Gäste bei Beilagen Änderungen werden
€ 1,00 verrechnet!



Hauptspeisen

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites & Preiselbeeren
€ 16,00

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites
€ 14,00

Grillteller
(Kotelette, Hühnerfilet, Schweinsfiletspieß)
Gemüse, Kräuterbutter & Pommes frites
€ 18,20

Grillplatte für 2 Personen (Kotelette, Hühnerfilet, Rind und allerlei Beilagen)
€ 38,00

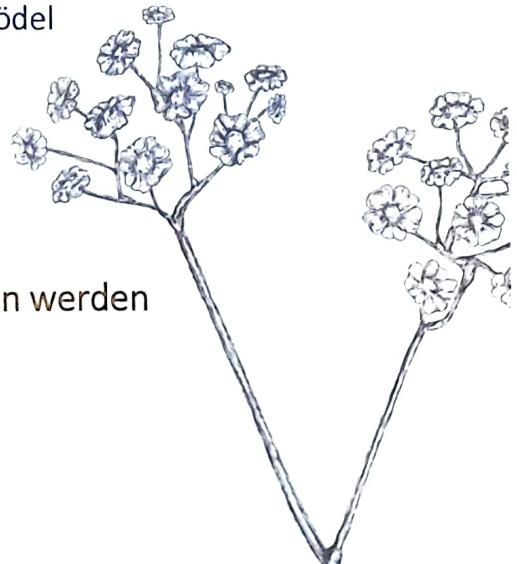
Spieß vom Schweinefilet mit Pommes frites
€ 18,20

Geröstete Leber mit Reis
€ 14,50

Gebackene Leber mit Petersilienkartoffeln
€ 14,50

Schweinsbraten mit Semmelknödel
€ 14,20

Liebe Gäste bei Beilagen Änderungen werden
€ 1,00 verrechnet!



Vom hauseigenen Rind

**Frisch gebratener Zwiebelrostbraten von der Beiried dazu Bratkartoffeln,
Buttergemüse
€ 21,80**

**Filet Steak vom Rind mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln & italienisches
Gemüse
€ 36,50**

**Gegrillte Beiriedschnitte mit Erdäpfel-Kräuterspitz
und italienischen Gemüse
€ 26,80**

**Gekochtes Rindfleisch mit Röstkartoffeln und Apfelspätzle
€ 17,50**

Vom Steirischen Huhn



**Ganzes steirisches Backhendl
€ 26,00**

**Hühnerfilet gebacken mit gefüllter Pfirsich & Pommes frites
€ 15,00**

**Hühnerfiletstreifen mit Mangochutney Curry und Reis
€ 18,00**

Hausgemachte steirische Spezialitäten

Schlachtplatte für 2 Personen (Blut-, Brein-, Bratwurst, Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel)
€ 32,00

Blutwurst mit Sauerkraut und Semmelknödel
€ 14,20

Breinwurst mit Sauerkraut und Semmelknödel
€ 14,20

Bratwurst mit Sauerkraut und Semmelknödel
€ 14,20

Unsere vegetarischen Gerichte

Gebackene Champignons mit Sauce Tartar
€ 11,50

Gemüselasagne al forno in Tomatensauce
€ 11,80

Fischspezialitäten

Gebratenes oder gebackenes Zanderfilet auf Petersilienkartoffeln mit hausgemachter Sauce Tartar
€ 19,20

Gegrillte Calamari auf Lauchreis
€ 18,50



Alkoholische Getränke

Bier	0,5 lt.	€	5,20
Bier	0,3 lt.	€	4,50
Radler	0,5 lt.	€	5,40
Radler	0,3 lt.	€	4,70
Weißburgunder	1/8 lt.	€	4,50
Muskateller	1/8 lt.	€	4,80
Zweigelt	1/8 lt.	€	4,20
Weißen/Roter Spritzer		€	3,50

Limonaden

Cola, Fanta, Sprite

Almdudler	0,25 lt.	€	3,00
Apfelsaft(hausgemacht)	0,25 lt.	€	3,00
Cappy	0,25 lt.	€	3,50
Pago (Erdbeer, Mango)		€	4,50
Johannisbeersaft		€	4,20
Bitter Lemon, Tonic Water		€	4,50
Leitungswasser	0,5 lt.	€	0,50

Kaffee

Großer Brauner		€	4,60
Kleiner Brauner		€	3,20
Verlängerter		€	3,50
Cappuccino		€	4,50
Café Latte		€	4,50