Getränke

APERITIF

Gin Toni	5.50 €
Hugo	6.00 €
Aperol Spritz	6.00 €
Tante Finni	6.00 €
Rosé Frizzante	4.50 €

BIERE

1/2 l Murauer Steirer Gold	4.80 €
1/2 l Murauer Zitronen Radler	4.80 €
1/2 l Murauer Weissbier	5.40 €
1 Fl. Murauer alkoholfrei 0,5 l,	4.80 €
1 Fl. Murauer Weissbier 0,5 l, alkoholfrei	5.40 €

SÄFTE

0,5 l Gespr. Apfelsaft naturtrüb - Niglbauer	3.80 €
0,5 l Gespr. Marillensaft - Niglbauer	3.80 €
0,5 l Gespr. Pfirsichsaft - Niglbauer	3.80 €
0,5 l Gespr. Johannisbeersaft - Niglbauer	3.80 €
0,5 l Gespr. Holunder	3.80 €

WEINE GLASWEISE

1/8 l Glas Weissburgunder, Weingut Gollenz, Steiermark	4.50 €
1/8 l Glas Gelber Muskateller, Weingut Gollenz, Steiermark	4.50 €
1/8 l Glas Zweigelt, Weingut Kirnbauer, Burgenland	4.50 €
1/8 l Glas Cabernet Sauvignon, Weingut Bauer, Steiermark	4.50 €

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind (regionale Bauern) mit geschmorten Rosmarin Tomaten, Rucola- Pesto, Foccacia Croutons, Amalfi- Zitrone und Parmesan	A,G	€ 15.-

SUPPEN

Kräftige Rinderbrühe vom regionalen Rind	A,C,G	
mit Frittaten		€ 4.50
mit Leberknödel (vom regionalen Rind)		€ 5.-
mit Kaspressknödel (Hofkäserei Lassacher)		€ 5.-

SALATE

Gemischter Salat (5 verschiedene Salatvariationen) hausgemachtes Dressing		€ 5.50
Kernöl aus der Südsteiermark (Pelzmann)		€ 1.-
Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernpanade von der regionalen Hühnerbrust mit Joghurt- Kernöl Dressing (Salzburger Bauern)	A,C,G	€ 16.-

HAUPTSPEISEN

Saiblingsfilet (Fischzucht Payr) mit frischen Marktgemüse und Petersilkartoffeln G,H	€ 22.-
Oberer Bräuer Grillteller (Schwein, Huhn, Rind) mit Grillgemüse und Pommes, dazu Kräuterbutter H,C,O	€ 19.-
Tagliatelle mit Amalfi- Zitronen- Basilikum- Parmesansauce, dazu langsam gebratene Hühnerbrust, Rucola, getrockneter Tomatensalat A,C,G	€ 19.-
Original Wiener Kalbsschnitzel (Regionale Bauern) mit hausgemachten Kartoffelsalat A,C	€ 26.-
Cordon Bleu mit Pommes (Hofkäserei Lassacher) A,C,G	€ 16.-
Zwiebelrostbraten vom Rind (Regionale Bauern) mit Tagiolini, Speckbohnen dazu Röstzwiebeln A,C,G,H	€ 21.-

VEGETARISCH

Hausgemachte Käsespätzle (Hofkäserei Lassacher) mit Röstzwiebel und grünen Salat A,C,G	€ 14.-
Knusprig gebackener Emmentaler mit hausgemachter Sauce Tartare, dazu grüner Salat E,F,N	€ 13.-

DESSERT

Sorbetvariaton 3 verschiedene Sorten mit hausgemachten Fruchtsalat C,G	€ 8.-
1 Stück hausgemachte Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis und Schokosauce A,C,G	€ 7.-
Hausgemachter Grießauflauf auf frischer Fruchtsauce A,C,G	9.-

ZUM JAUSNEN

Brettljause mit heimischen Produkten und frischem Brot (Regionalen Bauern - Bäckerei Brandl) A,C,G	€ 14.-
Hauskrainer mit Kren und frischem Brot (Steirische Franz Krainer Würstl - Bäckerei Brandl) A,L,M	€ 9.-

UNSERE LIEFERANTEN

Käse: Hofkäserei Lassacher
Joghurt und Milch: Haberlhof Familie Zitzenbacher
Eier: Familie Bischof
Rindfleisch: Familie Mang, Nurguat Familie Salchenegger
Familie Moitzi, Familie Graggober, Familie Heit
Fisch: Fischzucht Payr, Bergfisch
Hühner: Salzburger Geflügelhof
Schwein: Voralpen Strohschwein
Bäckerei Brandl

Obst und Gemüse: Taufrisch Kärnten
Pilze: Familie Diethard Zirker
Gewürze: Sonnentor
Kernöl: Pelzmann
Wild: Wildhandel Strohmeier
Lamm: Bio Zirbitzlamm Familie Wernig
Italienische Antipasti: Italienischer Feinkosthändler
Topfen und Butter: OM Molkerei

Weinkarte

	Ruinart Brut Champagne - Frankreich	0,75	€ 109.-
	Zweigelt Frizzante Rosé Krikler - Weiden am See - Burgenland	0,75	€ 27.-
2023	Weissburgunder Gollenz - Tieschen - Steiermark	0,75	€ 27.-
2023	Grüner Veltliner, Rotes Tor Hirtzberger - Spitz - Wachau	0,75	€ 55.-
2020	Grüner Veltliner, Lamm Schloss Gobelsburg - Gobelsburg - Kamptal	0,75	€ 65.-
2021	Sauvignon Blanc, Straden Neumeister - Straden - Steiermark	0,75	€ 49.-
2020	Grauburgunder, Grace Potzinger - Gabersdorf - Steiermark	0,75	€ 49.-
2021	Zweigelt Kirnbauer - Deutschkreuz - Burgenland	0,75	€ 27.-
2019	Cabernet Sauvignon Bauer - Gamlitz -Steiermark	0,75	€ 27.-
2013	Pinot Noir Schloss Halbturn - Halbturn - Burgenland	0,75	€ 77.-
2018	Pinot Noir Reinisch - Grillenhügel - Burgenland	0,75	€ 79.-
2019	Merlot, Unplugged Reeh - Andau - Burgenland	0,75	€ 59.-
2018	Pinot Noir, Unter den Terrassen Umathum - Frauenkirchen - Burgenland	0,75	€ 69.-
2017	Barolo, Bussia D.O.C.G Conterno - Monforte d'Alba - Italien	0,75	€ 109.-
2018	Tignanello, Tenuta I.G.T Antinori - Toskana - Italien	0,75	€ 160.-
2017	Roda I Bodegas Roda - Rioja Alta - Spanien	0,75	€ 89.-
2016	Pintia Toro Pintia - San Roan de Hornija - Spanien	0,75	€ 89.-