

# Authentisch. Vertraut

## Kernöl Eierspeise

Steirische Kernöl Eierspeise mit Bärlauch  
& gerösteten Kürbiskernen ☉☉ 6,50

## Ochsen.Suppe (unfiltriert)

mit gebackenem Grammelstrudel ☉☉☉☉☉☉ 5,10  
mit Beinfleisch & Suppengemüse ☉ 5,90

## Wildkerbel Suppe

Wildkerbel Suppe mit Mairüben & Stockschwamm ☉☉ 6,50

## Haus.Schwein (Vorspeise)

Lauwarmes Brüstl vom Hausschwein mit Senfgemüse ☉☉☉☉ 9,50

## Beef Tatare

vom Almochsen mit eingelegtem weißen Zwiebel, Gewürzpaste  
& getoastetem Holzofen Brot ☉☉☉☉☉☉☉ 14,50

## Steirereck Gulasch

mit eingelegtem Essiggemüse & Semmel-Lauch Roulade ☉☉☉☉  
12,50/15,50

# Authentisch. Vertraut

## Haus.Schwein + Waldbier

Bratl vom Hausschwein mit Braunschweiger Kraut & Blunzen-  
Servietten Knödel, eigene Zucht, eigene Schlachtung ☉☉☉ 11,50

+ Waldbier 6,00

## Latschen.Hendl

Knuspriges Latschen-Buttermilch Hendl mit  
Bio Einkorn Reis ☉☉☉ 13,50

+ 1 Glas Traminer 5,50

## Wiener.Schnitzel

–vom Hausschwein mit Einkorn Reis ☉☉☉ 13,50

–vom Milchkalb in Butterschmalz mit Petersil Erdäpfel ☉☉☉ 19,50

–vom Pogusch Lamm mit Erdäpfel-Krauthäuptl Salat ☉☉☉☉☉ 19,50

## Beinfleisch

Beinfleisch vom Almochsen mit Semmelkren,  
Spinat & warmer Schnittlauch Sauce ☉☉☉☉ 15,50

## Solo Spargel

Marchfelder Solo Spargel mit Pertersilien Erdäpfel ☉  
Hollandaise ☉☉☉☉ oder Polonaise ☉☉☉ oder Vinaigrette ☉☉☉ 16,50/19,50

## Bio Ente

Im Ganzen knusprig gebratene Schneebergland Bio Ente mit Bratapfel,  
Speckkraut & Schnittlauch Knödel ☉☉☉☉☉ für 3–4 Pers. 58,00

Gedeck mit Wurzelspeck 3,80

Gedeck ohne Wurzelspeck 2,50