



---

**EHRlichkeit**

t r i f f t

**Erdigkeit**

Wir sind immer auf der Suche nach den besten Produkten und bei deren Zubereitung sehr darauf bedacht, den Eigengeschmack in den Vordergrund zu stellen. Die Zutaten der jeweiligen Speisen beziehen wir – bis auf einige Ausnahmen - ausschließlich aus Österreich.

---



## ZU BEGINN

### Handgehacktes Beef Tatar vom Weiderind

mit Kernöl-Majonnaise, Senfkaviar  
dazu Brioche Toast

Klein: 120 g € 14,90

Standard: 200 g € 22,00

GLUTENFREI, LACTOSEFREI auf Anfrage

### Tartar von der gebeizten Forelle (Schröcker-Zucht)

mit roter Rübe, Pumpernickel, Zitrus-Topfen  
& eigenem Kaviar

€ 13,50

### Terrine vom Naaser Schafskäse

mit sauer eingelegter Karotte, fermentierter  
Walnuss & Hokkaido-Ingwercreme

€ 12,50

### Gebackene Hendlpraline vom Steirerhuhn

mit Zweierlei von der Erbse, roter Parika-  
Majonnaise & marinierten Kartoffeln

€ 11,50

## SALATE

### Vogerl-Kartoffelsalat

mit Wurzelspeck, gekochtem Freilandei  
& Schwarzbrot

Klein: € 5,90

Standard: € 7,90

### Gemischter Salat

Blattsalat | Käferbohne | rote Rübe  
Sauerrahmgurke | Kartoffel

€ 4,90

### Süß-saurer Karotten- Babypinatsalat

mit Erdnuss & Passionsfrucht

€ 6,90

## SUPPEN

### Kräftige Rindsuppe

mit Wurzelgemüse & Rindfleisch  
wahlweise mit Grießknödel, Frittaten,  
Leberknödel oder Kaspressschnitte

€ 4,90

### Gelbe Rüben-Currysuppe

mit Sauerrahm, Liebstöckl  
& Tramezzini-Speckcroutons

€ 5,90

Gedeck auf Wunsch

€ 2,90

VOR  
SPEISEN

„GRIASS DI NACHBARSCHAFT“ HÖRT MAN'S RUFEN,  
WENN REGIONALITÄT UND GESCHMACK ZUSAMMENKOMMEN.  
UND ES KLINGT GUT UND IRGENDWIE AUCH SCHLAU ...



## FISCH V. SCHRÖCKER

### Gebackenes Filet vom Jungkarpfen

mit Erdäpfel-Majosalat, Junglauch,  
Radieschen, Gartenkresse  
& steirischer Remoulade

€ 17,50

### Gebratenes Saiblingsfilet

mit cremigem Apfel-Karotten-Graupenrisotto  
& sautiertem Blattspinat

€ 19,90

### Rotes Curry vom weißen Wels & Tiger-Riesengarnele

mit Kokos-Limettenreis & asiatischem Gemüse

€ 23,90

---

## FLEISCH

### Gebratenes Rinderfilet vom Simmentaler Fleckvieh, 220g

mit getrüffeltem Erdäpfelpüree,  
Pfannengemüse & cremigem Pfefferjus

€ 34,90

### Geschmortes Osso Bucco vom Zotter Lamm (Schlögl)

mit Rosmarin-Griesschnitte & tomatisiertem  
Bohnenragout

€ 23,50

### In Kräutermarinade gegarte Unterkeulen vom Steirerhuhn

mit Olivenpolenta, Ofengemüse & Limetten-  
Kräutersauerrahm

€ 15,90

### Rosa Schweinsfilet von Jaga's Steirerei

mit cremigem Chinakohl & frittiertes Erdäpfel-  
Lauchrolle

€ 18,50

## KLASSIKER

### Gekochter Tafelspitz

mit Röstkartoffeln,  
Schnittlauchsauce & Apfelkren

€ 19,90

### Wiener Schnitzel vom Kalb

aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken  
mit Preiselbeeren

€ 17,00

Gebratene Heurige mit Petersilie € 2,90

Erbсенreis € 2,90

### Klassische Rindsrouladen

mit Erdäpfelpüree, Speckbohnen & Röstzwiebel

€ 19,50

---

## VEGETARISCH

### Handgemachte Erdäpfel-Topfen Gnocchi

in cremiger roter Paprikasauce mit Naaser  
Schafskäse & Rucola

€ 15,90

### Spinatknödel

in Nussbutter mit zweierlei Pastinake  
& gereiftem Almkäse

€ 13,90

### Gefüllte Zucchini

mit Kokos-Polenta, Süßkartoffelcreme  
& Babyspinatsalat

€ 13,50

VEGAN, GLUTEN- & LACTOSEFREI

---

## HAUPT SPEISEN

---

... DENN ALLE KÖNNEN MITEINANDER. DER ERDÄPFEL KENNT  
DIE GURKE UND GRÜSST DEN ZWIEBEL VON GEGENÜBER.  
DIE KÜCHE BLEIBT EHRlich UND VERWURZELT ...



### **Apfelstrudel**

mit Zimtschlag

€ 4,90

### **Schokotarte**

mit frischen Beeren & Joghurtespuma

€ 6,90

### **Südsteirischer Schichtenstrudel**

mit Mohn-Eis, Topfencreme, Nuss-Crumble  
& eingelegten Äpfeln

€ 7,50

### **Trifle im Glas**

mit Joghurt, Sauerkirschen & Baumkuchen

€ 6,90

### **Biskuit-Nougatschnitte**

mit Passionsfrucht & Kokoseis

€ 8,50

### **Sorbet des Tages**

ohne/mit Prosecco

€ 4,50/€ 6,50

### **Käsevariation „Fromagerie Riegersburg“**

mit Bauernbutter

Klein: € 11,90

Standard: € 15,90



DESSERT

... UND MAN SCHMECKT DIE STEIERMARK UND QUALITÄT.  
UND MAN MAG ES. BIS GANZ BALD.

Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein. Gerne klären wir Sie bezüglich Allergenen in unseren Gerichten auf und empfehlen Ihnen Alternativen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.