

Suppen und Salate

Kleiner Beilagensalat € 3,30
a bisserl größer der Salat € 5,40 j, 2

hausgemachte Brühe vom Tafelspitz
mit Brättnockerl und frischem Schnittlauch
€ 3,90 a,c,g,i,j

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Steirischem Kürbiskernöl
und karamellisierten Kürbiskernen
€ 4,10 a,g,h,i

“Wirtshaus Salat Steirische Art“
im Kürbiskernmantel gebackene Hendlbrust
an großem buntem Salat mit Steirischem Kürbiskernöl
€ 12,80 a,,c,h,i

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mariniert mit Zitrone und Worcestershiresoße
mit großem Blattsalat in Himbeerdressing
€ 14,40 j,2

„Fitness Salat für Starke Männer und Frauen“
mariniertes Schweine Holzfällersteak vom Grill mit großem bunten Salat und
hausgemachter Kräuterbutter mariniert mit Balsamico Dressing
€ 13,80 g

Wir reichen zum Salat unser hausgemachtes Bio Ciabatta a

Hauptgerichte

„Biermeister“

Biergulasch vom Riegseer Weideochsen,
der auf dem [Naturlandhof Mayr am Riegsee](#) verantwortungsvoll und artgerecht gezüchtet
und gehalten wird. Mit hausgemachten Dinkel-Kraut-Serviettenknödel und bunter Blattsalat
in Himbeerdressing
€ 15,80 a,c,g,i,j,2

„Bergwerks Schnitzel“

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt
mit rohem Schinken und Camembert, dazu Pommes Frites
und buntem Salat in Himbeerdressing
€ 13,90 a,c,g,j,2

„Metzgermeisters Beste“

Zwiebelrostbraten von der heimischen Jungbullen Lende
mit Röstkartoffeln und buntem Blattsalat in Himbeerdressing
€ 17,80 a,i,j,2

„Kaserteller“

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet auf
hausgemachten Spinat-Serviettenknödel
mit feinem Bayrischen Blauschimmel Käse überbacken
und Salatnest in Balsamico
€ 15,80 a,c,g,j

Gulasch vom heimischen Hirschen

in Preiselbeersoße mit Rotwein
Apfelblaukraut und frischen hausgemachten Dinkel Butterspätzle
dazu Preiselbeeren
€ 15,80 a,c, g

„Holzfäller“

mariniertes Schweine - Holzfällersteak vom Grill,
Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahm Knoblauch Soße
a bisserl Salat
€ 14,90 g

Fischgerichte

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

in Zitronenbutter mit Butterkartoffeln, Petersilie
und buntem Blattsalat in Himbeerdressing

€ 16,80 a,g,i,j,2

gebratenes Zanderfilet auf Kürbisschaum

mit Butterkartoffeln
und gerösteten Kürbiskernen

€ 16,80 a,g

Ohne Fleisch

hausgemachte Spinat-Serviettenknödel

mit heißer Kräuterbutter und geriebenem Hartkäse
dazu bunter Blattsalat in Balsamicodressing

€ 12,20 a,c,g

Mit Kräutersauerrahm gefüllte Ofenkartoffel

dazu frische Blattsalate in Balsamico Dressing

€ 11,20 g

Unsere Dessertempfehlung

Hausgemachtes Törtchen

gefüllt mit Pralineneis mit Ragout von der Zwetschge und Apfel

€ 7,80 a,c,g

Schoko Butterwaffel

mit hausgemachtem Zwetschgen Apfel Röster und feinem Vanilleeis

€ 7,80 a,c,g

Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen bei den Gerichten wo es geht. Dafür ziehen wir 1,50€ vom Preis ab
Allergene finden Sie auf den nächsten Seiten erklärt.