


Als Aperitif empfehlen wir

	Makava	Bio Zitronen Eistee - alkoholfrei	Flasche 0,33	3,20
	roter Traubensaft	hausgemacht	0,25 ltr.	1,70
		mit Soda oder Quellwasser	0,5 ltr.	3,40
	Wermut weiß	mit Zitrone und Eis	5 cl	4,80
	15,0 % Vol.	nach einem altem Hausrezept		
	Wermut rose	mit Orange und Eis	5 cl	4,80
	15,0 % Vol.	nach einem altem Hausrezept		
	Gin Tonic AEIJST	Styrian Pale Gin & Fever Tree	4 cl	8,50
	Gin Tonic STIN	Styrian Dry Gin & Fever Tree	4 cl	9,00
	Pils vom Fass	Privatbrauerei Georg Pock	Pfiff 0,2	2,40
2017	Wolfgang Maitz	TERROIR Südsteiermark	Glas 1/8	3,50
	Alk. 11,0 % Vol.	trocken	Flasche 0,75	21,00
2014	Wolfgang Maitz	SEKT Blanc de Noirs Extra Brut	Glas 0,10	5,30
	Alk. 11,0 % Vol.	Traditionelle Flaschengärung	Flasche 0,75	32,00
2013	Kästenburg	SEKT Cuvée Burgunder Extraherb		
	Alk. 12,0 % Vol.	Traditionelle Flaschengärung	Flasche 0,75	32,00
	 THRONPRINZ	Apfel Cider aus der Südsteiermark	Flasche 0,33	4,40

In unserem Betrieb verwenden wir handgemachte Produkte aus der Region wie Schinken, Bauernbrot, Marmeladen, Pasteten, eingelegte Pilze, Essig und Öle. Wir legen sehr großen Wert auf einen sorgfältigen Einkauf unserer Produkte. Der Kontakt zum Landwirt, Fischer oder Metzger und naturnahe Erzeugnisse sind der Grundstein für Geschmack und vollen Genuss.

Wirtshaus Genuss

6 Wochen am Knochen gereifter Rücken vom steirischen Jungrind

RIB EYE STEAK

ca. 600g für 2 Personen

59,00

Garstufen zur Auswahl: *Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well done*

Jedes Steak wird mit Sauerrahmdip und Bratensaft serviert!

Steirisches BACKHENDL

ein Halbes ohne Haut für 1 Person

10,50

ein Ganzes ohne Haut für 2 Personen

21,00

Beilagen	Kartoffelpüree mit brauner Butter	4,00
	Grillgemüse mit Olivenöl	4,00
	Hausgemachte Kartoffelspalten	4,00
	Petersilienkartoffel	3,90
Salate	Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl	3,90
	grüner Salat mit Kürbiskernöl	3,90
	gemischter Salat mit Kürbiskernöl	4,50
	hausgemachter Käferbohnsalat	4,50

Auf Wunsch servieren wir als Gedeck

Brotkörberl	1,00
Bauernbutter	1,00

Wirtshaus Kreativ

Vorspeise

HÜHNERLEBERTERRINE

mit Quittenchutney, eingelegten Aronia-Beeren und Brioche

12,50

oder

STEIRISCHER "THUNFISCH" - gebeiztes Filet vom Duroc-Schwein

mit schwarzen Linsen, Maiscreme und Lardo

12,50

Zwischengericht

In brauner Butter gebratener SELLERIE

mit altem Gouda, Kapern und Erdnuss

11,50

oder

als Hauptspeise:

15,50

RAHMBEUSCHEL vom Ratscher Rehbock

mit Maroni-Speckknödel

12,50

als Hauptspeise:

19,50

Hauptspeise

Filet von der LACHSFORELLE

mit Kürbisravioli, Spinat und istrischem Trüffel

19,50

oder

FILETSTEAK vom Jungrind

mit Topinamburcreme, knusprigem Parasol, Artischocken und Trüffelschaum

32,50

3 Gänge Kreativ-Menü

39,50

Menü mit Filetsteak

47,50

3 Gläser Weinbegleitung

18,00

Wirtshaus Klassiker

Vorspeise

Kräftige RINDSUPPE

mit Frittaten oder Leberknödel

4,00

KÜRBISCREMESUPPE

mit knusprigem Bergkäseknödel und Kernöl

5,50

Luftgetrockneter SCHINKEN und Leberpastete vom Hirschkalb

mit schwarze Nüsse, Isabellagelee und Ruccola

11,50

Hauptspeise

CORDON BLEU vom Vulkanlandschwein

mit Kartoffel-Vogelersalat und Preiselbeeren

14,00

RAGOUT vom Ratscher Rehbock

mit Apfelrotkraut, Preiselbeeren und Topfserviettenknödel

18,50

Handgemachte SPAGHETTI

mit Spinat, Eidotter und istrischem Trüffel

17,00

Im Ganzen gebratene FORELLE

mit Zitronen-Knoblauchbutter und Petersilienkartoffel

15,50

Für unsere kleinen Gäste...

... servieren wir gerne die Gerichte aus der Speisekarte
als kindergerechte Portion. (ausgenommen Backhendl und Forelle)

Nachspeisen

VANILLEEIS mit Kürbiskernöl		5,80
2 Kugeln mit Kürbiskernen und Schlagobers		
Dunkle SCHOKOLADEMOUSSE TORTE		5,50
mit eingelegten Quitten		
Gebrannte MARONICREME		9,50
mit hausgemachtem Birneneis und Karamellmaroni		
uno, due, trester		8,20
Espresso von Franco Caffè Ofenschokolade "Joseph" Tresterbrand		
Hausgemachtes Sorbet & Eis	pro Kugel	2,70
Cassis - Sorbet; Birne -Eis; Sauerrahm - Eis		
Almenland Stollenkäse		12,50
mit schwarzen Nüssen, Kürbiskernbutter und Isabellagelee Knappenkäse (Hartkäse vom Schaf), Bellino (Weichkäse vom Schaf) Erzherzog Johann (Hartkäse von der Kuh), Argentinum (Weichkäse von der Kuh)		

Unsere Lieferanten:

Wild, Wildgeflügel	Maitz Wolfgang sen. Ratsch
Eier aus Freilandhaltung, Kürbiskernöl	Schwarzl Pistorf
Schafkäse	Draxler Oberlupitscheni
Steiermark-Käse	Almenland Stollenkäse Passail
Seesaibling	pock´ s edel:fisch Steiermark
Hendl aus dem Sulmtal	Posch Heimschuh
Frischfleisch	Prenner Wildon
Erdäpfel und saisonales Gemüse	Überbacher Leibnitz
frischer Fisch	Forellenzucht Iglar Kalwang
Steinschaf	Gross Ratsch
Gansl	Familie Urban Kirchberg an der Raab