

Als Vorspeisen empfehlen wir...

As a starter we recommend...



Geräuchertes Forellenfilet mit Spargel (A, D, G)

10,50 €

vom Fischzüchter Herbert Stögerer aus Pinggau mit Oberskren auf Blattsalaten

Smoked trout fillet

from the fish farmer Herbert Stögerer from Pinggau with cream horseradish on lettuce

Salat vom grünen und weißen Spargel (C, G, L, M)

mit Rohschinken und Toastbrot

11,50 €

Salad of green and white asparagus

with raw ham and toast bread

Aus unserem Suppentopf...

From our soup pot...

Tagessuppe – Soup of the day

3,80 €

Klare Rindsuppe

3,80 €

mit Frittaten (A, C, G, L, M) oder Leberknödel (A, C, L, M)

Clear beef soup *with pancakes stripes or liver dumplings*

Bärlauch Cremesuppe (A, F, G, L, M)

mit Obershaube

4,60 €

Wild Garlic cream soup *with cream topping*

Spargelcremesuppe (A, F, G, L, M)

4,60 €

mit Obershaube

Asparagus cream soup *with cream topping*

Dessert

Pancakes (A, C, G, H)

6,50 €

mit Schokosauce und Beerenmus – with chocolate sauce and berry compote

Zitronensorbet (O)

3,50 €

mit Prosecco oder Vodka aufgegossen – with prosecco (sparkling wine) or Vodka fill up

Brandteigkrapferl mit Vanillecreme (C, E, F, G)

7,50 €

mit Früchten und Schlagobers

choux pastry doughnuts with vanillacream

with fruits and whipped cream

Spargel vegetarisch....

Asparagus vegetarian...

Portion frischer gekochter Spargel (A, G, L, M)

mit Petersilienerdäpfel und Sauce Hollandaise



16,50 €

Portion white asparagus

With parsley potatoes and sauce hollandaise

Gebackener Spargel in Kürbiskernkruste (A, C, G, H)

mit Kartoffeln, Sauce Tartar und grünem Salat

13,90 €

Fried asparagus coated in pumpkinseeds

with potatoes, sauce tartar and green salad

Spargel-Risotto & Garnele (B, G)

Risotto mit Spargelspitzen, gebratener Garnele und Cocktailtomate

16,50 €

Asparagus-Risotto & Prawns

Risotto with asparagus, fried prawns and cherry tomatoes

Bärlauch & Spätzle (A, C, G, M)

Spätzle mit Bärlauchpesto, würzigem Bergkäs überbacken, Cocktailtomate und bunter Salatschüssel

11,90 €

wild garlic & Spätzle (a sort of pasta)

spätzle with wild garlic pesto, gratinated with aromatic alpine cheese, cherry tomatoes and mixed salad plate on the side

Bunte Salatschüssel (C, H, G, M)

mit gebackenem Spargel in der Kürbiskernpanade

12,90 €

Mixed salad plate

with fried asparagus coated in pumpkinseeds

Nudeltaschen Bärlauch & Spargel

Taschen gefüllt mit Bärlauch und Spargel, Sauce Hollandaise und bunter Salatschüssel

12,50 €

Pasta wild garlic & asparagus

Pasta stuffed with wild garlic and asparagus, sauce hollandaise and mixed salad plate



Spargel- und Bärlauchspezialitäten

Spargel- und Bärlauchspezialitäten

Steirisches Spargel „Cordon bleu“ (A, C, G) 15,50 €

Schweinefleisch gefüllt mit Spargel, Schinken und Käse in der Kürbiskernpanade gebacken, Preiselbeer Pfirsich, Petersilienkartoffeln

Styrian asparagus „Cordon bleu“

pork escalope filled with asparagus, ham and cheese baked in pumpkin seed breading with parsley potatoes and Cranberry peach

Schweinemedailon (A, G, M, L) 17,50 €

in feiner Pfefferrahmsauce mit Kartoffelkroketten, Spargel im Speckmantel, Brokkoli-Spargel

Medallions of pork fillet

with pepper cream sauce, croquettes, asparagus coated in bacon and broccoli-asparagus

Pinktaler Fischvariation (A, D, L, M) 17,50 €

Bachforellenfilet und Lachsforellenfilet natur gebraten mit Spargelrisotto

Pinktaler Fish Variation

Brown trout and salmon trout with asparagus risotto

Spargelhuhn (A, G, H, L, M) 16,50 €

Hühnerbrustfilet natur gebraten mit Schinken, Spargel und Käse gratiniert dazu Bärlauchpesto-Reis

Chickenfillet with asparagus

Chicken breast fillet naturally fried with ham, asparagus and cheese gratinated with wild garlic pesto rice

Wiener Schnitzl (A, C, E, G) 12,90 €

vom Schwein (von der Pute oder vom Huhn 1,00 € Aufpreis) mit Pommes frites und Preiselbeer Pfirsich

Wiener Schnitzl

pork escalope in vienna style breading with french fries and Cranberry peach

Am Steingrill auf einem Holzbrett serviert:

ca. 150 Gramm **Lady´s cut Filetsteak** (A, G)

mit Spargelragout, hausgemachte Kräuterbutter und Folienkartoffel

ca. 150 Gramm **Lady´s cut Filetsteak**

with asparagus ragout, with homemade herb butter and jacket potato

35,00 €

Wachau - Weingut Hofstätter Wolfgang Grüner Veltliner

Dezente Kräuterwürze, feine Ananasnuancen, kandierte Orangenesten.
Saftig, elegant, feine gelbe Frucht, frischer Säurebogen, mineralisch und
gut anhaftend, verfügt über Reifepotenzial.

0,125 l

6,50 €

0,75 l

39,00 €