

Als Vorspeisen empfehlen wir...

As a starter we recommend...

Geräuchertes Forellenfilet (G, A, L) 9,50 €

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

Caprese (A,C,G,L,M) 8,50 €

Tomate- und Mozzarella Scheiben mit Paradeiser-Pesto, Balsamico Vinaigrette und Gebäck

Caprese

tomatoes- and mozzarella cheese slices with tomato-pesto, balsamic vinegar and roll

Aus unserem Suppentopf...

From our soup pot...

Tagessuppe 3,80 €

Soup of the day

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*

Wechselland Kräuterschaumsuppe (A, F, G, L, M) 4,60 €

mit Obershaube

„Wechselland“ Herb cream soup *with cream topping*

Dessert

Vanilleeis *mit Kernöl (G)* 4,50 €

Vanilla ice cream *with pumpkin seed oil*

Zitronensorbet (O) 3,50 €

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

Pancakes (A, C, G, H) 6,50 €

mit Schokosauce– with chocolate sauce

Warmer Schokogughupf (A, C, F, G, H) 6,50 €

mit einer Kugel Eis und Schlag

Warm chocolate ring cake

with vanilla ice cream and whipped cream

**Für mitgebrachte Mehlspeisen verrechnen wir 1,50 € Tellergeld pro Person.
Für einzelne Plätze bei Tischreservierungen, welche nicht abgesagt wurden,
erlauben wir uns einen Gedeckpreis von 1,50 € pro fehlende Person**

SPEZIAL-SALATE

Ceasar Salad (G, M, C, L) <i>Parmesan gehobelt, Blattsalate, Tomaten, Ceasar-Dressing</i> <i>parmesan, lettuce, tomatoes, ceasar-dressing</i>	8,50 €
<u>Wahlweise mit</u>	
Gebratenen Garnelen 5 Stück (G, M, C, B) <i>Fried Prawns 5 pieces</i> oder	16,00 €
Gebratenes Hühnerbrustfilet (G, M, C, A, L) <i>Fried chicken breast fillet</i>	15,00 €
Griechischer Salat – Greek Salad (G, M, L) <i>Oliven, Schafskäse, Blattsalate, Gurke, Zwiebel, Paprika</i> <i>Olives, feta cheese, lettuce, cucumber, onions, bell pepper</i>	10,50 €
Mexikanischer Salate – mexican salad (G, M, L) <i>Tomatensalat, Karotten, Mais, Paprika, gebratene Rinderfiletstreifen</i> <i>Tomatoesalad, carrots, corn, bell pepper, fried stripes of beef fillet</i>	15,50 €
Hausgemachter Wurstsalat mit Gebäck (A, G, L, M, C) <i>Homemade sausage salad with roll / bread</i>	8,50 €
Hausgemachter Rindfleischsalat mit Gebäck (A, G, L, M, C) <i>Homemade beef salad with roll / bread</i>	8,50 €
Frisches Gebäck (A) <i>Fresh roll</i>	1,50 €

GRILL-SPEZIALITÄTEN

Unsere Spezialitäten werden am Steingrill auf einem Holzbrett serviert:

ca. 250 Gramm „ Rinderfilet surf and turf “ <i>mit Black -Tigergarnelen am Spieß, Curly Fries, Knoblauchdip, Pfeffersauce und gebratener Speck</i>
ca. 250 Gramm „ beef filet surf and turf “ <i>with Black -Tigerprawn skewer, Curly Fries, garlicdip, peppersauce and fried bacon</i>
250g - 48,00 € / 150g - 35,00 €
T – Bone Steak „American“ <i>(ca. 600 Gramm mit Knochen) mit Gemüsespieß, Pommes frites, gebratenen Maiskolben</i>
T – Bone Steak „American“ <i>(ca. 600 Gramm with bone) with vegetable skewer, french fries and raosted corncob</i>
48,00 €
ca. 250g Entrecôte – Beiriedschnitte <i>mit BBQ-Sauce, Kräuterbutter und Bauernpommes</i>
ca. 250g Entrecôte <i>with BBQ-Sauce, homemade herb butter, farmer fries</i>
30,00 €

Hauptgerichte – Maincourse

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

Steirisches Cordon bleu (A, C, G) 14,50 €

vom Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse in der Kürbiskernpanade gebacken mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeer Pfirsich

Styrian Cordon Bleu

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

Grillteller (A, L, E, M) 14,90 €

von Schwein, Pute und Rind mit Speck, Grillwürstel, Pommes frites und Grillsauce

Mixed Grill

of pork, turkey and beef with bacon, grilled sausages, french fries and barbecue sauce

„Jägerpfandl“ (A, G, M, L) 17,50 €

Schweinemedallions kurz gebraten auf Pilzrahmsauce mit Speck dazu Kartoffelkroketten und Apfelpreiselbeere

„Jägerpfandl“

Pork medallions fried briefly on a creamy mushroom bacon sauce with potato croquettes and apple cranberries

Huhn „Italien“ (A, G, H, L, M) 14,90 €

Hühnerbrustfilet natur gebraten mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum Pesto gratiniert dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet

Chicken „Italian“

Chicken breast fillet naturally fried with tomato-mozzarella and basil pesto gratinated with rosemary potatoes and vegetables

Pinkataler Forellenfilet (A, D, L, M) 15,90 €

von Pinkataler Forellenzüchter Herbert Stögerer werden die frisch gefangenen Forellen filetiert, in der Küche in Olivenöl braun gebraten, dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter, Gemüsebouquet und Erdapfelrösti

„Pinkataler“ trout fillet

The freshly caught trout are filleted by Pinkataler trout farmer Herbert Stögerer, seasoned in the kitchen fried in olive oil until brown. We serve this with homemade herb butter, a bouquet of vegetables and hash browns

Beilagen Salatschüssel / salad side plate 4,50 €

Vegetarische Hauptgerichte - vegetarian Maincourse

Kärntner Kasnocken (A, G, C) 12,90 €

gefüllt mit Erdäpfel – Topfen und Kräutern in Butter geschwenkt mit gemischten Salat noodles stuffed with potato – curd with herbs and butter, mixed salad on the side

Gefüllte Teigtaschen – stuffed noodles (A, G, C, L, M) 12,90 €

mit Kräutersauce und Petersilienkartoffeln with herbsauce and potatoes