



Vorspeisen starters

Fleischsulze, hausgemacht € 6,80

mit steirischem Kürbiskernöl, Essig, Zwiebel, Ei und Brot A,C,D,F,L
Jellied pork with pumpkin seed oil, vinegar, eggs and bread

Carpaccio € 11,00

mit Balsamico, Olivenöl und Parmesan, dazu Gebäck A,C,G
Beef Carpaccio with Balsamico vinegar, olive oil and Parmesan cheese, served with bread

Mozzarella Tomate € 7,90

mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl, dazu Gebäck A,C,G
Mozzarella and tomato with basil, Balsamico vinegar and olive oil, served with bread

Suppen soups

Leberknödelsuppe *Clear soup with liver dumpling A,C,G,L* € 3,50

Grießnockerlsuppe *Clear soup with semolina dumpling A,C,G* € 3,20

Frittatensuppe *Clear soup with sliced pancakes A,C,G,L* € 3,20

Französische Zwiebelsuppe *French onion soup A,C,G,L,O* € 4,90

Tagessuppe: *klare Suppe € 3,20 oder Cremesuppe € 3,90*

Salate salads

Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat mit Cocktailsauce € 10,50
Grilled slices of turkey fillet with lettuce and cocktail sauce C,M

Steirischer Backhendlsalat € 10,50
Hühnerfilet in Kürbiskernpanier, Blattsalat, Kartoffelsalat, Kürbiskernöl, Sauce Tartare
Breaded fried chicken fillet with lettuce, pumpkin seeds and tartare sauce A,C,G,M

Kleiner gemischter Salatteller *Mixed salad M* oder **Grüner Salat** *lettuce* € 3,50

Warmer Speckkrautsalat *coleslaw with bacon* **Kartoffelsalat** *potato salad M* € 3,50

Kürbiskernöl *pumpkin seed oil* € 0,50