


Samstag Abend á la Carte Genuss

Appetitanreger

Beef Tartar von der Almo Beiried mit Butter & Gebäck	240 g	18,00
	140 g	14,40
Gemüse Tartar mit Eierschwammerl, Kapern und Gebäck		8,90
Herbstlicher Blattsalat mit Trauben, Nüssen und Eierschwammerln		7,50
Grammelknöderl mit Apfel-Rotkraut Wok		8,90

Aus unserem Suppentopf

Kürbiscremesuppe mit Kernölschaum	5,20
Rindsuppe mit Kaspressknödel	3,90
Rindsuppe mit Frittaten	3,70



Traditionelle Wirtshausküche

Zwiebelrostbraten von der Almo Beiried mit oder ohne Fettrand mit Braterdäpfel und frischem Röstzwiebel	19,90
Steirischer Backhendlsalat Gebackene Hühnerbruststreifen auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl	10,70
Schnitzerl von der Pute gebacken mit gemischtem Salat	12,50
Schnitzerl vom Schwein gebacken mit gemischtem Salat	11,00
Puten Cordon bleu mit Pommes Frites und Blattsalat	13,00

Ente und Huhn von Hermine Wech

Zartweizenrisotto mit Muskatkürbis, Maroni und Radicchio mit knusprigem Wildentenfilet	16,90
Gegrilltes Hühnerbrüstchen im Speckmantel mit Röstgemüse und Blattsalat	13,60

Fisch, vegetarisch und vegan

Zartweizenrisotto mit Muskatkürbis, Maroni und Radicchio mit Welsfilet im Thymiansafterl	16,90
Tagesfisch im knusprigen Erdäpfelmantel mit Blattsalat	16,90
Pasta Martinek  Bandnudeln mit Eierschwammerl, Kürbisstücken und cremiger Hafermilchsauce	11,50
Steirischer „Backhendlsalat“ mit Tofu  Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl	7,90

Zum Abschluss

Brombeer Tiramisu	4,50
Maronireis mit Schokosauce und Schlagobers	5,90
Powidl-Tascherl in Butterbrösel mit Tupfer Schlagobers	5,50
Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus	8,90