

# Vorspeisen & Zwischengerichte



<b>BeefTartar</b> (A,C,G)	
inkl. 3 Toast (170g)	€ 18,50
klein inkl. 2 Toast (110g)	€ 14,50
<b>Rindercarpaccio</b> mit Gölles Balsamico, Olivenöl & Asmonte	€ 15,50
<b>Räucherforellenfilet</b> auf Insalata Mista (L)	€ 14,50
<b>Vitello Tonnato</b> (C,D,G)	€ 15,50
<b>Bruschetta</b> (A,C,G)	€ 12,90

## Suppen



<b>Rindsuppe</b>	
mit Frittaten (G), Fleischstrudel, Leberknödel	€ 4,90
oder Kaspressknödel (G) (in allen A,C,L)	€ 5,20
<b>Minestrone</b> (Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln) (A,C,G,L)	€ 6,50
<b>Zucchini cremesuppe</b>	€ 5,90
mit Weißbrot-Croutons (A,G)	

# Hauptgerichte



<b>Saltimbocca</b>		€ 20,90
Schweinsfilet mit Salbei im Speckmantel dazu Zucchini-Risotto (G)	klein	€ 18,50
<b>Piccata Milanese</b> von der Pute		€ 19,90
mit Tomatenspaghetti (A,C,G)	klein	€ 17,50
<b>Gekochtes Jungrind</b> in Wacholderbeersauce		€ 18,90
mit Serviettenknödel (A,C,G)	klein	€ 16,50
<b>Faschiertes Jungrind</b> in Pfeffer-Cognac-Rahmsauce		€ 15,90
mit Bratkartoffel und Gemüse (A,C,G)	klein	€ 13,50
<b>Hirschburger</b>		€ 15,90
mit Zwiebel, Tomaten und Salat dazu Pommes, Cocktail- & Barbecuesauce (A,C,G)		
<b>Lorenzer Forellen Filet</b>		€ 20,90
auf Paprika-Zucchini-Gemüse mit Polentaschnitten (D)	klein	€ 18,50

# Traditionelle Gerichte



<b>Grillteller</b> (Rinderfilet, Putenfilet, Schweinekotelett) mit Gemüse, Pommes frites, und Kräuterbutter (G)		€ 19,90
	klein	€ 17,50
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schwein mit Pommes Frites, Reis oder Petersilienkartoffel (A,C)		€ 15,90
	klein	€ 13,50
<b>Knoblauchkotelett</b> mit Bratkartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter (G)		€ 15,90
	klein	€ 13,50
<b>„s`Roanwirt Pfandl“</b> Filetstücke von Rind, Schwein und Pute mit Vollkornspätzle und Schwammerlrahmsauce (A,C,G)		€ 20,90
	klein	€ 18,50
<b>Schweinemedallions</b> in Gorgonzola-Rahmsauce mit Kroketten und Gemüsekörbchen (A,C,G)		€ 20,90
	klein	€ 18,50
<b>Gegrilltes Hühnerbrustfilet</b> mit hausgemachten Rahmnudeln (A,C,G)		€ 17,90
	klein	€ 15,50
<b>Chefs „Filetsteak“</b>	(150g)	€ 25,00
(Frische Chili & Knoblauch, Toastbrot, Kräuterbutter und Salatschüssel) (A,G)	(210g)	€ 33,50
	XXL (300g)	€ 45,00

# Vegetarisch



<b>Hausgemachte Nudeln aglio e olio</b>		€ 12,50
mit Tomaten und Basilikum (A,G) optional vegan möglich	klein	€ 10,90
<b>WILDer Kas Spätzle</b>		€ 12,50
Vollkornspätzle mit grünem Salat (A,C,G)	klein	€ 10,90
<b>Polentaschnitten</b>		€ 12,50
auf Paprika-Zucchini-Gemüse vegan	klein	€ 10,90
<b>Kartoffel-Cordon-Bleu</b>		€ 12,50
mit Sauce Tartar und grünem Salat (A,C,G)	klein	€ 10,90

# Salate



<b>Steirischer Backhendlsalat</b>		
Hühnerfilet in Kürbiskernen paniert	auf Blattsalat	€ 13,90
mit Weinessig und Kernöl (A,C,G)	auf gemischtem Salat	€ 14,90
<b>Blattsalat</b>		€ 4,00
<b>Gemischter Salat (G)</b>		€ 4,90
<b>Grazer Krauthäuptel mit Kernöl</b>		€ 4,50
<b>Kernöl oder Joghurtdressing</b>		€ 0,80

# Für unsere kleinen Gäste



Kinderwiener mit Pommes Frites (A,C)	€ 8,90
Gegrilltes Hühnerfilet mit Risi Bisi und Kräuterbutter (G)	€ 9,90
Spaghetti mit Tomatensauce (A,C)	€ 8,90

## Desserts



Topfenknödel mit Nougatkern alias Schokoladknödel in Kokos-Haselnussmantel auf Beerenmousse mit hausgemachtem Vanilleeis (A,C,G,H)	2 Stk. € 8,90 1 Stk. € 6,50
Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren (G)	€ 7,90
Fedlkoch (A,G)	€ 7,50
Eispalatschinke 1Stk. (A,C,G)	€ 5,90
Schoko & Birne im Glas <small>vegan (A)</small>	€ 7,90

verschiedene Eissorten und hausgemachte Mehlspeisen

### Die EU Verbraucher-Informationsverordnung:

A Gluten	B Krebstiere	C Eier	D Fisch
E Erdnüsse	F Sojabohnen	G Milch (inkl. Lactose)	N Sesam
H Schalenfrüchte	L Sellerie	M Senf	O Schwefeldioxid und Sulfite
P Lupinen	R Weichtiere		

Wir sind verpflichtet, Allergene Stoffe auszuzeichnen. Sie finden Sie in () aufgezählt.