

Vorspeisen & Zwischengerichte



BeefTartar (A,C,G)	
inkl. 3 Toast (170g)	€ 15,50
klein inkl. 2 Toast (110g)	€ 13,50
Rindercarpaccio mit Gölles Balsamico, Olivenöl & Asmonte	€ 15,50
Vulcanoschinken mit gebackenem Spargel (A,C,G)	€ 14,50
Spargelsalat mit Erdbeervinaigrette und Ei (C) vegan möglich	€ 13,50

Suppen



Rindsuppe	€ 4,90
mit Frittaten (G), Kaspressknödel (G), Leberknödel oder Fleischstrudel (in allen A,C,L)	
Karotten-Ingwer-Suppe vegan	€ 5,90
Spargelcremesuppe (G)	€ 6,20

Hauptgerichte



Portion Spargel		€ 15,90
mit Sauce Hollandaise oder Olivenöl und Asmonte	klein	€ 14,50
dazu heurige Kartoffeln (A,C,G)		
Spargel Cordon Bleu		€ 16,90
mit heurige Kartoffeln und Sauce Hollandaise (A,C,G)	klein	€ 15,50
Hühnerbrust-Spargel-Pilzreindl		€ 16,90
mit Reis (G)	klein	€ 15,50
Faschiertes Jungrind in Pfeffer-Cognac-Rahmsauce		€ 14,90
mit Bratkartoffel und Gemüse (A,C,G)	klein	€ 12,90
Hirschburger		€ 14,90
mit Zwiebel, Tomaten und Salat		
dazu Pommes, Cocktail- & Barbecuesauce (A,C,G)		
Lorenzer Forellen Filet		€ 19,90
auf Paprika-Zucchini-Gemüse	klein	€ 17,90
mit Polentaschnitten (D)		

Traditionelle Gerichte



Grillteller		€ 18,50
mit Gemüse, Pommes frites, und Kräuterbutter (G)	klein	€ 16,50
Wiener Schnitzel vom Schwein		€ 15,50
mit Pommes Frites oder Reis (A,C)	klein	€ 13,50
Knoblauchkotelett		€ 15,50
mit Bratkartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter (G)	klein	€ 13,50
„s`Roanwirt Pfandl“		€ 19,50
Filetstücke von Rind, Schwein und Pute	klein	€ 17,50
mit Vollkornspätzle und Schwammerlrahmsauce (A,C,G)		
Schweinemedallions		€ 19,50
in Gorgonzola-Rahmsauce mit Kroketten	klein	€ 17,50
und Gemüsekörbchen (A,C,G)		
Gegrilltes Hühnerbrustfilet		€ 16,50
mit hausgemachten Rahmnudeln (A,C,G)	klein	€ 14,50
Chefs „Filetsteak“	(150g)	€ 25,00
(Frische Chili & Knoblauch, Toastbrot,	(210g)	€ 33,50
Kräuterbutter und Salatschüssel) (A,G)	XXL (300g)	€ 45,00

Vegetarisch



Hausgemachte Nudeln		€ 14,50
in Rahmsauce mit Spargel und Pilzen (A,C,G)	klein	€ 12,90
WILDer Kas Spätzle		€ 12,50
Vollkornspätzle mit grünem Salat (A,C,G)	klein	€ 10,90
Polentaschnitten		€ 12,50
auf Paprika-Zucchini-Gemüse <small>vegan</small>	klein	€ 10,90
Kartoffel-Cordon-Bleu		€ 12,50
mit Sauce Tartar und grünem Salat (A,C,G)	klein	€ 10,90

Salate



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

Für unsere kleinen Gäste



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

Desserts



Topfenknödel mit Nougatkern alias Schokoladeknödel 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)	€ 7,50
Fedlkoch (A,G)	€ 6,50
Eispalatschinke 1Stk. (A,C,G)	€ 5,90
Schoko & Birne im Glas vegan (A)	€ 7,50

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)	
H Schalenfrüchte	L Sellerie	M Senf	N Sesam
P Lupinen	R Weichtiere	O Schwefeldioxid und Sulfite	

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