



## *SPEISEN / FOOD*

### KLASSISCHE SNACKS CLASSIC SNACKS

<hr/> <p>Herzog Würstel Sacher Würstel - geriebener Kren - Senf - Bio-Handsemmel (A,G,M)</p>	8,5	<hr/> <p>Herzog sausage Sacher sausage - grated horseradish - mustard - organic bread roll (A,G,M)</p>
<hr/> <p>Schinken-Käse-Toast Bauernschinken - Moosbacherkäse - Ketchup (A,G,L,M,O)</p>	7,5	<hr/> <p>Ham and cheese toast Country ham - Moosbach cheese - ketchup (A,G,L,M,O)</p>
<hr/> <p>Belegte Brötchen fein garniert (A,C,D,G,M,N,O)</p>		<hr/> <p>Sandwiches (A,C,D,G,M,N,O)</p>
<p>Kulmer Räucherlachs</p>	5,8	<p>Kulmer smoked salmon</p>
<p>Bauernschinken</p>	5,5	<p>Country ham</p>
<p>Moosbacherkäse</p>	5,5	<p>Moosbach cheese</p>
<p>Sonnenblumenhummus</p>	4,5	<p>Sunflower hummus</p>



## Tageskarte von 11:30 bis 17:00

### VORSPEISEN STARTERS

<hr/> <p>Beef Tatar vom heimischen Almochsen Senfgurken - schwarzer Knoblauch - Asmontechip - Kapernblüten - Wurzelbrot (A,D,G,M,O)</p>		<hr/> <p>Beef tartare from local <i>Almochsen</i> Mustard pickles - black garlic - Asmonte cheese chip - caper berries - rustic bread (A,D,G,M,O)</p>	
<p>Klein 19 Groß 27</p>		<p>Small Large</p>	
<hr/> <p>Tafelspitzsulz 15 Käferbohnen - Kernölvinaigrette - rote Zwiebel - Sauerteigbrot (A,G,L,O)</p>		<hr/> <p>Tafelspitz aspic Styrian scarlet runner beans - pumpkin seed oil vinaigrette - red onion - sourdough bread (A,G,L,O)</p>	
<hr/> <p>Salonbeuschel Briocheknödel - Schnittlauch - Sauerrahm (A,D,G,L,O)</p>		<hr/> <p><i>Salonbeuschel</i> Brioche dumpling - chives - sour cream (A,D,G,L,O)</p>	
<p>Klein 14 Groß 24</p>		<p>Small Large</p>	
<hr/> <p>Knusprige Erdäpfel 12 Erbse - Sauerrahm - Junglauch - Buchenpilze (A,C,G,O)</p>		<hr/> <p>Crispy potatoes Peas - sour cream - young leek - beech mushrooms (A,C,G,O)</p>	



## SALATE SALADS

---

<b>Grazer Krauthäuptel</b> Kirschtomaten - Sonnenblumenkerne - Radieschen - Kernöldressing (C,L,M,O)			<b>Local crisphead lettuce</b> Cherry tomatoes - sunflower seeds - radishes - pumpkin seed oil dressing (C,L,M,O)	
Klein	7		Small	
Groß	11		Large	
<b>Toppings</b>			<b>Toppings</b>	
- Gebratene Maishendlstreifen	+7		- Roasted corn-fed chicken strips	
- Gebackene Maishendlstreifen in Kürbiskernpanier (A,C)	+8		- Crispy pumpkin seed-crumbed corn-fed chicken strips (A,C)	
- Ziegenkäsebällchen im Sesammantel (G,N)	+6		- Goat cheese balls in sesame coating (G,N)	
<hr/> <b>Gemischter Salat</b>	7,5		<hr/> <b>Mixed salad</b>	
Grazer Krauthäuptel - Rahmgurken - Erdäpfel - Käferbohnen (C,G,LM,O)			Local crisphead lettuce - creamy cucumber salad - potatoes - scarlet runner beans (C,G,L,M,O)	
<hr/> <b>Hausgemachter Erdäpfelsalat</b>	7		<hr/> <b>Homemade potato salad</b>	
Kernöl - rote Zwiebel - Schnittlauch (L,M,O)			Pumpkin seed oil - red onions - chives (L,M,O)	



## SUPPEN SOUPS

<hr/> <p>Kräftige Tafelspitzsuppe Wurzelwerk - Schnittlauch</p> <p><u>Zur Wahl:</u> Grießnockerl Fleischstrudel Frittaten (A,C,G,L,O)</p>	9	<hr/> <p>Rich boiled beef soup Root vegetables - chives</p> <p><u>Choice of:</u> Semolina dumplings Meat strudel Small sliced crêpes (A,C,G,L,O)</p>
<hr/> <p>Alt-Wiener Suppentopf Wurzelwerk - gekochtes Rindfleisch - Fadennudeln - Schnittlauch (A,C,L,O)</p>	12	<hr/> <p>Traditional Viennese soup pot Root vegetables - boiled beef - fine noodles - chives (A,C,L,O)</p>
<hr/> <p>Bärlauch-Schaumsuppe Speckstangerl - Distelöl - schwarzer Sesam (A,C,G,H,L,O)</p>	11	<hr/> <p>Wild garlic foam soup Bacon breadstick - safflower oil - black sesame (A,C,G,H,L,O)</p>




HAUPTSPEISEN  
MAIN COURSES

<hr/> <p>Original Wiener Kalbsschnitzel Petersilienerdäpfel - Preiselbeeren - Zitrone im Netz (A,C,G)</p> <p>Groß 31 Klein 25</p>	<hr/> <p>Original Wiener Schnitzel (veal) Parsley potatoes - cranberry sauce - lemon in a net (A,C,G)</p> <p>Large Small</p>
<hr/> <p>Gekochter Tafelspitz 29 Rösterdäpfel - Cremespinat - Schnittlauchsauce - Apfeln - Wurzelwerk (A,C,G,L,O)</p>	<hr/> <p>Boiled beef Roasted potatoes - creamed spinach - chive sauce - apple horseradish - root vegetables (A,C,G,L,O)</p>
<hr/> <p>Klassisches Kalbsrahmgulasch 27 Butterspätzle - Petersilie - Sauerrahm (A,C,G,L,O)</p>	<hr/> <p>Classic veal cream goulash Buttered spaetzle - parsley - sour cream (A,C,G,L,O)</p>
<hr/> <p>Gefülltes Perlhuhn 31 Bärlauch - Ricotta - Wildbrokkoli - Cashewnüsse (A,G,H,L,O)</p>	<hr/> <p>Stuffed Guinea Fowl Wild garlic - ricotta - wild broccoli - cashew nuts (A,G,H,L,O)</p>



HAUPTSPEISEN  
MAIN COURSES

<hr/> <p>Gebratenes Kabeljaufilet Erdäpfel in Texturen - Junglauch - Rieslingsauce - Petersilienöl (A,D,G,L,O)</p>	28	<hr/> <p>Pan-Fried Cod Fillet Potatoes in textures - young leek - Riesling sauce - parsley oil (A,D,G,L,O)</p>
<hr/> <p>Bärlauch-Tagliatelle Erdnüsse - geschmorte Kirschtomaten - Nussbitterschaum (A,C,E,G,L,O)</p>	23	<hr/> <p>Wild Garlic Tagliatelle Peanuts - braised cherry tomatoes - brown butter foam (A,C,E,G,L,O)</p>
<hr/> <p>Rote Rüben Gnocchi  Frisée - Karamellierte Walnüsse - Krenschäum (A,F,H,L,O)</p>	21	<hr/> <p>Beetroot Gnocchi  Frisée lettuce - caramelised walnuts - horseradish foam (A,F,H,L,O)</p>



NACHSPEISEN  
DESSERTS

---

Gerührtes Sorbet vom grünen  
Apfel  
Vodka - Prosecco  
(O)

10

---

Stirred green apple sorbet  
Vodka - prosecco  
(O)

---

Kaiserschmarrn  
Zwetschkenröster - Rumrosinen -  
Rhabarbereis  
(A,C,G,O)

18

---

Kaiserschmarrn  
Stewed plums - rum raisins -  
rhubarb ice cream  
(A,C,G,O)

Gutes braucht Zeit - in ca. 30 Minuten  
genussfertig!

Good things take time - ready to enjoy in approx.  
30 minutes!