



## *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>



## Warme Küche von 11:30 bis 18:00

### VORSPEISEN STARTERS

<hr/> <p>Beef Tatar vom heimischen Almochen Senf Gurken - schwarzer Knoblauch - Asmonte chip - Kapernblüten - Wurzelbrot (A,D,G,M,O)</p> <p>Klein 19 Groß 27</p> <hr/>	<hr/> <p>Beef tartare from local <i>Almochen</i> Mustard pickles - black garlic - Asmonte cheese chip - caper berries - rustic bread (A,D,G,M,O)</p> <p>Small Large</p> <hr/>
<hr/> <p>Tafelspitzsulz 15 Käferbohnen - Kernöl vinaigrette - rote Zwiebel - Sauerteigbrot (A,G,L,O)</p> <hr/>	<hr/> <p>Tafelspitz aspic Styrian scarlet runner beans - pumpkin seed oil vinaigrette - red onion - sourdough bread (A,G,L,O)</p> <hr/>
<hr/> <p>Salonbeuschel Briocheknödel - Schnittlauch - Sauerrahm (A,D,G,L,O)</p> <p>Klein 14 Groß 24</p> <hr/>	<hr/> <p><i>Salonbeuschel</i> Brioche dumpling - chives - sour cream (A,D,G,L,O)</p> <p>Small Large</p> <hr/>
<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

---

**Grazer Krauthauptel**  
Kirschtomaten - Sonnenblumenkerne -  
Radieschen - Kernöldressing  
(C,L,M,O)

Klein 7  
Groß 11

**Toppings**

- Gebratene Maishendlstreifen +7
- Gebackene Maishendlstreifen in  
Kürbiskernpanier (A,C) +8
- Ziegenkäsebällchen im Sesammantel +6  
(G,N)

---

**Gemischter Salat** 7,5  
Grazer Krauthauptel - Rahmgurken -  
Erdäpfel - Käferbohnen  
(C,G,LM,O)

---

**Hausgemachter Erdäpfelsalat** 7  
Kernöl - rote Zwiebel - Schnittlauch  
(L,M,O)

---

**Local crisphead lettuce**  
Cherry tomatoes - sunflower seeds -  
radishes - pumpkin seed oil dressing  
(C,L,M,O)

Small  
Large

**Toppings**

- Roasted corn-fed chicken strips
- Crispy pumpkin seed-crumbed  
corn-fed chicken strips (A,C)
- Goat cheese balls in sesame coating  
(G,N)

---

**Mixed salad**  
Local crisphead lettuce - creamy  
cucumber salad - potatoes - scarlet  
runner beans  
(C,G,L,M,O)

---

**Homemade potato salad**  
Pumpkin seed oil - red onions - chives  
(L,M,O)



## SUPPEN SOUPS

---

<p>Kräftige Tafelspitzsuppe Wurzelwerk - Schnittlauch</p> <p><u>Zur Wahl:</u> Grießnockerl Fleischstrudel Frittaten (A,C,G,L,O)</p>	9	<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 - Schnittlauchsaucе - Apfелkren - 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 - Karamellisierte Walnüsse - Krenschaum (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!