



## ...zu Beginn oder einfach was für zwischen durch

### Beef Tartar „Klassisch“\*

Zwiebelringe | Gewürzbutter | Trüffelmayonnaise | Spargelomelette | Toast  
15,90

Blattsalat | Spargelspitzen | Radieschen | Erdbeeren  
mit Zitronen – Parmesan Dressing und geröstete Brotwürfel  
7,50

## Aus der Suppenküche

„Spargelcremesuppe“\*  
mit Obershaube und gerösteten Brotwürfeln  
5,80

„Kräftige Rindssuppe“\*  
mit Frittaten oder Fleischstrudel\*  
4,50





## ...die Küchenchefin empfiehlt!

### „Frühlings – Cordon bleu“\*

in Kürbiskernpanier mit Schinken, Käse und Spargel gefüllt  
dazu Butterreis

16,50

dazu empfehlen wir...

ein Glas Welschriesling vom Weingut Platzer 4,00

### „Gebratenes Forellenfilet“\*

von der Forellenzucht Kroisleitner  
mit Petersilerdäpfeln und Kräuterbutter

22,50

### „Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind“\*

mit Röstzwiebel, hausgemachten Kroketten  
und Röstgemüse

23,90

### „Hühnerschnitzel in Mandelpanier“\*

vom Geflügel Schlachthof Titz aus Feldbach  
auf Spargel – Obersnudeln und Preiselbeerfrucht

16,50



Für jede Beilagen Änderung verrechnen wir € 1,00 Aufpreis.

\*BEWUSST - NACHHALTIG & REGIONAL



...immer wieder gern gegessen!

„Filetsteak vom heimischen Rind (200g)“\*

in Whiskey – Pfeffersauce mit gebratenem Spargel  
und hausgemachten Krokettten

29,90

„Unser traditioneller Brutzelteller“\*

Gegrilltes Schweinskarree mit Käse, Speck überbacken  
auf gerösteten Zwiebel, Paprika, Paradeiser und Champignons

13,90

Als Beilage empfehlen wir Ihnen:

Haus Fries mit Parmesan und Knoblauch	4,50
Pommes frites	3,50
Petersilerdäpfeln	3,20
Salat vom Buffet	4,90

dazu empfehlen wir...

ein Glas Weissburgunder vom Weingut Trabos € 4,30

„Steirischer Backhendlsalat“\*

vom Geflügel Schlachthof Titz aus Feldbach  
Backhendlstreifen in Kürbispanier  
auf buntem Blattsalat mit Kernöl - Dressing

13,90





## ...einmal ohne Fleisch!

### „Zitronen - Pasta“\*

mit gebratenem Spargel, Schmelztomate und geriebenem Asmonte

13,50

dazu empfehlen wir

ein Glas Weißburgunder vom Weingut Trabos Gamlitz 4,30

### „Knusprige Erdäpfel - Laibchen in Sesampanier“\*

mit Schafkäse und Blattspinat, Knoblauch Dip  
und mariniertem Blattsalat

14,50

## ... knackig frische Salate!

### Salatbuffet\*

im Speisesaal

Beilagensalat 4,80

Salatteller 6,50





## „Aus unserer kleinen Naschecke“

### „Lauwarmer Schokokuchen“\*

mit Vanilleeis, Schlagobers und frischen Früchten

8,50

dazu empfehlen wir  
einen Cappuccino mit Milchschaum € 3,50

### „Hausgemachtes Eis“\*

Vanille, Schokolade und Haselnusseis in der knackigen Schokohülle  
auf Biskuit mit Schlagobers

7,90

### „Steirer Eis“\*

2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl, gerösteten Nüssen  
und Schlagobers

5,80

### „Affogato al caffè“\*

4,90

### „Original Joglland Torte“\*

4,20

**Fragen Sie auch nach unseren Hausgemachten Mehlspeisen und Eiskarte!**

*Lieber Gast!*

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen  
können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*

\*gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014

\*BEWUSST - NACHHALTIG & REGIONAL