

## Vorspeisen

<b>Beef Tatare</b> fein garniert (A,C,M,D)	€ 18,90
<b>Carpaccio</b> mit Rucola und Parmesan getoastetes Weißbrot (G,A,O)	€ 14,80
<b>Lachsroschen</b> auf Brotcrunch mit Oberskren (A,B,G,C,)	€ 9,80
<b>Finger Food Teller</b> (A,B,C,D,G)	€ 18,60

## Suppen

Täglich frisch gekochte Rindsuppe mit einer  
Einlage Ihrer Wahl

<b>Frittaten</b> (A,C,G,L,P)	€ 4,00
<b>Leberknödelsuppe</b> (A, C,G, L)	€ 4,60
Cremesuppe nach Saison(A,G,O)	€ 5,70
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> (G,O, A)	€ 6,80

## Hauptspeisen

<b>Cordon Bleu</b> mit Petersilienkartoffeln(A,C,G,)	€ 13,40
<b>Grillteller</b> fein garniert (M,G)	€ 15,30
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Pommes (A,C,)	€ 11,40
<b>Omas Pfandl</b> (gebratenes Schweinskarree mit Knoblauchsauce und Speckrahmspätzle) (C,A,G,)	€ 13,90
<b>Almen Cordon Bleu</b> (gefülltes Schweineschnitzel mit Geselchten, Bergkäse und Lauch) dazu Reis (A, C, G,)	€ 15,70
<b>Medaillon</b> in Pfefferrahmsauce dazu Kroketten (G,A,C)	€ 18,70

<b>Heininger`s Schlemmertost</b> (kleines gegrilltes Rindsfilet mit Cocktailsauce, Toastbrot und Salatgarnitur (A,C,G)	€ 16,50
<b>Gefülltes Sizilienschnitzel</b> mit Salami- Mozzarella gefüllt in Natursaftl dazu hausgemachter Kartoffelstrudel (G,O,C,)	€ 18,20
<b>Schaschlik</b> mit Erbsenreis – dreierlei Fleischvariationen in leichter Currysauce, Zwiebel und Champignons(A,)	€ 18,20

<b>Gourmetburger</b> mit Crisper Pommes, Dip hausgemachtes Brot (A,C,G)	€ 13,40
<b>Beefsteak fein garniert</b> (240g)	€ 36,60

<b>Ladysteak</b> (170g)(A,G)	€ 26,90
------------------------------	---------

½ <b>Backhenderl</b> (A,C,G)	€ 9,00
<b>Ganzes Steirisches Backhendl</b> (A,C,G)	€ 18,00
<b>Gekochtes Rindfleisch</b> kalt und warm garniert (A,G,O,L)	€ 17,90

## Fischgerichte

<b>Duett vom Fisch</b> mit Kräuterknoblauchkartoffeln (A,C,D,G)	€ 19,20
<b>Fischgrillteller</b> mit Kartoffel-Gemüsegrörtl (A,C,R,H,G,D,)	€ 20,80
<b>Garnelen</b> auf Prosecco-Risotto (A,G,O)	€ 22,80

## EMPFEHLUNG

<b>Surf and Turf</b> (Rind, Garnelen, Crisper Pommes und Knoblauchbrot) (A,B,G,R)	€ 37,90
<b>Weinschmankerl</b> (A,G,O) pro Person	€ 12,20

## Vegetarische Gerichte:

<b>Erdäpfel-Käselaiabchen</b> auf Röstgemüse dazu Dip (G,C,)	€11,60
<b>Gefüllter Ofenkartoffeln</b> mit Halloumi und Granatapfel auf Bulgur	€ 14,50
<b>Vegane-Gemüsetarte</b> mit Avocado-creme	€13,80

## Salate

<b>Schlemmereisalat</b> – bunter Blattsalat mit gegrillten Putenstreifen mit warmen Röstgemüse und Parmesan(G,)dazu hausgemachtes Baguette	€ 15,70
---	---------

<b>Steirischer Backhendlsalat</b> mit Kartoffel-und Blattsalat(A,C,G)	€ 12,10
--	---------

<b>Hausgemachtes Baguette</b> pro Stk	€ 2,90
---------------------------------------	--------

## Kleine Jausengerichte

Saures Rindfleisch(C)	€ 8,70
Rindsgulasch (A,O)	€ 9,90
Flecksuppe mit Knödel(A,O,C,G)	€ 7,80

Kleine Portionen der Hauptspeisen: €1,50 weniger

Allergen-Information:

**KURZBEZEICHNUNG BUCHSTABENCODE:**

GLUTENHALTIGES GETREIDE (A) KREBSTIERE (B) EI (C) FISCH (D)  
ERDNUSS (E) SOJA (F) MILCH ODER LAKTOSE (G)  
SCHALENFRÜCHTE (H) SELLERIE (L) SENF (M) SESAM (N)  
SULFLITE (O) LUPINEN (P) WEICHTIERE (R)