

Vorspeisen

Los geht's!
surf & turf...
roastbeef & riesengamele
scharfe aioli | senfsaat | spargel | grünzeug

kohlrabicarpaccio
gebeiztes forellentatar | kreit'ln | frischkäse

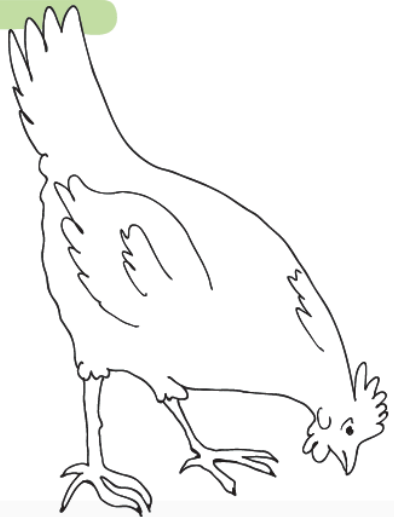
a kupferl schaffkäse
vom bramberger aus kleinraming...
& eingelegte paradeisv. letzten sommer
kernöl | butter | grünzeug
...rohschinken hauchdünn dggz + 1,50

gebackenes osterei
bärlauchspinat | getrüffeltes pürree | kaviar

haussalat
pilz-speckgröstl & brotchip

spargelcremesuppe
kloans nudeltascherl & grüne spitze

rindsuppe
so muss suppe schmecken...
wurzelgmias & füüü schnittlauch :-)
kräuterfrittaten, oder fleischstrudel



das schnitzel
mit allem was dazugehört...
ketchup net!!!

die spinatnockel
ein „knapp am eck-klassiker“...
mit schinken* zubereitet !!!!!
gemischter salat ist dabei
*jederzeit auch ohne möglich

die blump'n
sauris kraut | erdäpfelschmarrn
gerne auch mit frisch g'rissenem kren!

das backhendl
lavantaler bauernhenn...
frisch, saftig & ausgelöst + butterreis

das beuschel
vom milchkalb & knedel

Hauptspeisen



wirtshaussteak
dicke schnitte vom salonbeef...
kurz von der flamme geküst :-)
rosmaringratin | spargel | a leicht's pfefferl

langsam geschmorte (12h...)
kalbsvögel
steirisches milchkalb...
spinatlasagne | räuberknödel | wurzeln

knusprig auf der haut gebratenes
kulturuzgickerl
gefülltes brüstl vom maishendl...
rollgerste | selleriepürree | spargelgröstl

frischfisch...
möchte nicht im kühlhaus warten
& wird daher mündlich angeboten!!!



bärlauch-spinatknedel
a feine runde g'schicht...
junger spinat | pinien | kaaas | paradeiser
& blattsalat

wirtshausnudeln
von da rosi = wolfener nudelhof...
kräutersseitlinge, buchenpilze, shitake, ...
& blattsalat



siaße schleckerei
für alle naschkatzen :-)
allerhand vom guten zeug!

mohr im pfoad
warmer wirtshauschober...
mit allem drum & dran!

topfenknödel
roll on baby...
eingekochte beeren | siaße brösel | eis

unser schokoglas'l
zmal cremige schoki & isorbet

steyrer eisstadt eis
eisgenuss pur vom "buburza" ...
wir lassen unser eis exklusiv von
andreas resch auf höchst geschmack &
handwerklichen niveau, ohne jegliche
zusatzstoffe produzieren wir freuen
uns sehr über diese
verschmelzende zusammenarbeit!!!

Nachspeisen