Knackig frische Gartensalate

Knusprig gebackene Hühnerstreifen auf Gartensalat, Kartoffelsalat, Gurken, Tomaten, Joghurtdressing und Kernöl € 15,90
A, C, G, L, M, O

oder

mit gegrillten Hühnerstreifen € 15,60
L, M

Vogersalat mit lauwarmem Kartoffelsalat, Kernöl, Kürbiskernen, knusprigem Räucherspeck, Schwarzbrotcroutons und Wachtelei € 8,90
C, F, L, M, N, O

ohne Speck € 6,90

Rucolasalat mit Rispen Tomaten, Balsamico, Grana Padano und Pinienkernen € 6,90
N, O

Blattsalate der Saison € 4,90
F, L, M, N, O

oder

Gemischter Salat € 5,10
F, L, M, N, O

oder als Beilagensalat € 4,20

mit Kernöldressing + € 0,90

oder Joghurtdressing + € 0,70

G, L, M, N, O

Fleischliche Genüsse

Filetsteak (230g) vom Angus - Rind, mit gegrilltem Frühlingsgemüse,
Babykartoffeln, Portweinjus und leichter Pfefferrahmsauce € 39,90

G, L, M, N, O

„Maibock“: Rosa gebratene Rehmedaillons mit Preiselbeerbirne,
Semmelsoufflee, Wildrahmsauce und Moosbeeren € 36,80

A, C, G, L O

Schweinsfilet mit Spargel, heurigen Kartoffeln,
Morchelsauce und Kalbsjus € 28,90

G, L, M, O

Mit Mozzarella gefülltes, gegrilltes Hühnerfilet im Speckmantel
auf Spargelrisotto mit Parmesanchips € 24,90

G, L, M, O

Gebackenes Rehschnitzel in Kürbispanade,
mit Spargelsalat und Mandelreis € 34,80

A, C, M, L, O

Wienerschnitzel vom Schwein oder Huhn
mit Erbsenreis oder Pommes und Preiselbeeren € 16,90

A, C, O

Cordon Bleu vom Schwein, mit Bauernschinken und Käse gefüllt,
mit Erbsenreis oder Pommes und Preiselbeeren € 19,50

A, C, G, L, M, O

Asiatische Hühnerstreifen mit Gemüse, Ananas und Reis € 19,30

L, M, N, O

½ Backhuhn mit Erdäpfelsalat € 18,50

A, C, F, L, M, N, O

Vegetarische Gerichte

Solospargel mit heurigen Kartoffeln

€ 18,80

mit Sauce Hollandaise G, L, M, O
oder
mit brauner Butter und Parmesan G

Steinpilzravioli mit Kräuterseitlingen, Cherrytomaten,
Basilikumpesto, Rucola und Parmesan

€ 16,80

A, C, G, L, O

Spargelrisotto mit Pesto aus getrockneten Tomaten,
Nüssen und Frühlingskräutern

€ 16,90

G, L, E, M, O

Gerichte aus Fluss und Meer

Gegrilltes Zanderfilet mit Spargeltagliatelle,
Cherrytomaten und Cashew-Petersilien-Pesto

€ 32,90

A, C, G, L, M, O

Gegrillte Garnelen auf Spargel
mit Babykartoffeln und Sauce Hollandaise

€ 29,90

G, L, M, O

Was Süßes für unsere Naschkatzen

Schokoladenmousse von der Belgischen Callebaut – Schokolade:
Weißes und Dunkles Schokoladenmousse,
fein garniert mit frischen Früchten und Salzkaramellsauce

C, G

€ 8,80

Somlauer Nockerl
mit Schokoladensauce, Schlagobers und Nüssen

A, C, G

€ 8,50

Hausgemachtes Sorbet, frisch gerührt
Mango, Zitrone - Minze, Himbeer – Basilikum

Pro Nockerl € 3,20

Wahlweise mit Vodka (3cl) oder Proseccoaufguss

O

€ 6,50

„Steirischer Affogato“

Hausgemachtes Kürbiskernöl - Eis mit Vanille – Eierlikör

C, G

€ 6,90

Hausgemachtes Topfeneis

mit Beerenragout, frischen Früchten und Schlagobers

C, G, O

€ 8,90

**HOTEL UND RESTAURANT SIND
TÄGLICH GEÖFFNET!**

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT:

Montag bis Sonntag

von 07.00 - 21.00 Uhr

WARME KÜCHE:

Montag bis Donnerstag:
und

von 11.30 – 14.00 Uhr

von 17.30 – 21.00 Uhr

Freitag & Samstag & Sonntag:

von 11.30 – 21.00 Uhr

Guten Appetit!