



Griass Eich!

*Schee, dass Ihr do
seids*

Offene Tröpferl Traube hell

Unser Hauswein	es Achterl
	1.25dl

Massimo - Masser/Stmk	8.80
Welschriesling, Muskateller, Sauvignon Bl.	

Grüner Veltliner - Neumann, Wien	
Nussberg	9.80

Morillion (Chardonnay)-Masser/Stmk	10.50
------------------------------------	-------

Traube rosè

Tetuna Rosè - Goldenits/Bgld	9.80
------------------------------	------

Offene Tröpferl Traube dunkel

Unser Hauswein	es Achterl
	1.25dl

Zweigelt Goldberg Werner Achs/Bgld	9.50
------------------------------------	------

Das Phantom - Kirnbauser/Bgld	11.90
Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah	

Big John - Scheiblhofer/Bgld	10.90
Zweigelt, Cabernet Sauv. & Pinot Noir	

Grand Cuvee «Josanna» Salzl/Bgld	11.20
----------------------------------	-------

PM1 Reserve / Peter Masser/STMK	11.40
Zweigelt, Blauer Wildbacher	

Vorspeisen

Supperl des Tages 10.50

Hausgemachtes Rindssupperl mit 14.80
Fritatten oder Leberknödel

Kürbissupperl 11.50

Rössli's gemischter Salat 15.50
mit Hausdressing

Rehcarpaccio
mit steirischem Kürbiskernöl &
gehackten Kürbiskernen 19.50

Rössli hü Salat 16.80
Nüsslisalat mit Speck & Ei
oder
geräuchertem Schinken-Heu & Croutons

Gemüsetatar mit frischen Kräutern
und unsere hausgemachte Focaccia  22.50

Als Hauptspeise 31.50

Wilder Hauptgang

Rehragout 42.50
an hausgemachten Spätzli, Rotkohl nach Grossmutter's Rezept, karamellisierten Maroni und Weisswein Apfel

Gebratenes Rehschnitzel 43.50
an feiner Eierschwammerlsauce, hausgemachten Spätzli, Rotkohl nach Grossmutter's Rezept, karamellisierten Maroni und Weisswein Apfel

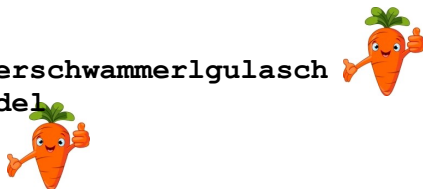
Rehschnitzel in der Kürbiskernpanade. 43.50
Süsskartoffelpommes, Rotkohl nach Grossmutter's Rezept, karamellisierten Maroni und Weisswein-Apfel

Rehgeschnetzeltes 41.50
Semmelknödel, Wildjus **oder** Eierschwammerlsauce, Rotkohl nach Grossmutter's Rezept, karamellisierten Maroni und Weisswein Apfel

Hirsch Cordon bleu an Mandelpanade mit Steinpilz-Frischkäsefüllung 44.50
Süsskartoffelpommes, Rotkohl nach Grossmutter's Rezept, karamellisierten Maroni und Weisswein-Apfel

Zanderfilet im Bierteig 31.50
Fitnesssteller oder mit Pommes

Narrisches Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödel 29.50



Spätzlipfanne 29.50
mit Gemüse der Saison und garniert mit karamellisierten Maroni und Weisswein- Apfel

Kaiserschmarren Hauptgang

mit Zwetschgenröster oder Glace nach Wahl
27.50

Steirerwirt Schnitzelkarte

**Schnitzerl „Wiener Art“ vom saftigen
Schweinderl** 33.00

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsbäggli
46.50

**Abgstürztes Hendlschnitzerl „Wiener Art“
(Poulet) in der Cornflake Panade** 34.50

Steirer Cordon Bleu
gefüllt mit Schinken & Frischkäse an Kürbiskernöl
39.50

**Cordon Bleu vom Kalb in der gesunden Körner-
Panade** 48.50
mit Räucherschinken & rezentem Käse gefüllt

Wir servieren unsere Schnitzerl & Cordon Bleu`s
mit steirischem Erdäpfelsalat & Gemüse.

Deklaration:

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl.
gesetzlicher MwSt. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne
bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Kalb & Wild aus CH & EU Poulet & Schwein CH
Fisch aus CH & FAO Backwaren CH & EU