

der Steirerwirt im ***
Rössli hū

Griass Eich!

*Schee, dass Ihr do
seids*

Offene Tröpferl Traube hell

	es Achterl
Unser Hauswein	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

	es Achterl
Unser Hauswein	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
Zweigelt, Merlot, Cabernet & Blaufränkisch	

Vorspeisen

Supperl des Tages	10.80
Hausgemachtes Rindsupperl mit Fritatten, Leberknödel oder Kräuter-Kalbsknöderl	14.80
Zitronen-Ingwer Supperl mit einem Hauch von Mango & Cocos	15.50
Gemischter Salat mit Hausdressing	15.50
Rössli hü Salat Gebackener Weisschimmel Geissenkäs auf Grillsalat	15.80
Hauptgang	29.00
Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln und hausgemachten Pesto	14.50
Gemüsetatar mit frischen Kräutern und unsere hausgemachte Focaccia 	22.50
Als Hauptspeise	31.50
Handgeschnittenes Tatar vom Kalb mit unserer Rössli hü Marinade angemacht und hausgemachte Focaccia serviert	26.50
Als Hauptspeise	39.50

Hauptgang

Holzfällersteak 350g

Ofenkartoffel Kräuterquark Gurkensalat Aioli
42.00

Rindsfilet an handgeschlagener Sauce Bernaise
warmem Grillsalat & Potato Wedges

54.50

Mediterrane Rindsfiletstreifen

mit Zwiebel, getrockneten Tomaten & Taggiasche
Oliven, dazu ein feines Tomatenrisotto

47.50

Karibische Hendlbrust an «Abuela`s Marinade»

dazu Limettenreis & Gemüse

33.00

Zanderfilet im Bierteig

Fitnesssteller oder mit Pommes

31.50

Mediterranes Tomatenrisotto

mit Artischocke, getrocknete Tomate und
Taggiasche Olive

29.50



Steirerwirt Schnitzelkarte

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

Original Wiener Schnitzerl 45.50

**Abgestürztes Hendl Schnitzerl
(Poulet) in der Cornflake Panade** 33.50

Steirer Cordon Bleu
gefüllt mit Schinken & Frischkäse an
Kürbiskernöl 39.50

**Cordon Bleu vom Kalb in der gesunden Körner-
Panade** 47.50
mit Räucherschinken & rezentem Käse gefüllt

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

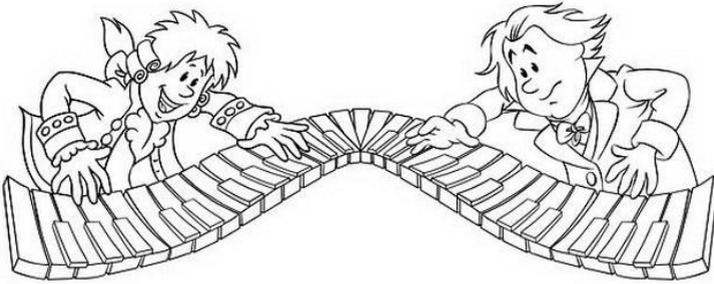
Steirisches Backhendl Pfanderl 32.50
mit Erdäpfelsalat & Gmüas

Dazu echt steirisches Kürbiskernöl + CHF 2.00

**Original Wiener Schnitzel für 2 Personen,
400 g am Stück**
mit hausgemachten Pommes Frites von der
Süsskartoffel, steirischem Erdäpfelsalat &
Gmüas 104.00

Deklaration:

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Wir verwenden, wenn immer möglich Schweizer Fleisch & Fisch aus der Region.



**...für unsere klanen Gäst -
Kinderkarte**

Hänsel & Gretel

Kleines paniertes Schnitzel
mit Pommes Frites & Gmüas
16.80

Erzherzog Johann

Hausgemachte Chicken Nuggets
in der Cornflake Panade,
dazu Pommes Frites & Gmüas
16.80

Portion Pommes Frites

9.50

Konfetti-Glace

mit Gummibärli
4.80



Unsre hausgmächtn siassn Schmankerl

Kaiserschmarren

mit Zwetschgenröster oder Glace nach Wahl

14.90

Als Hauptspeise

26.50

Apfelstrudl mit Rahm

14.90

mit Vanillesauce

16.90

Marillen-Topfenknödel

15.50

mit Vanillesauce

17.50

Unsere hausgemachten Glacesorten

Schokolade, Sauerrahm, Beerensorbet oder

Amalfi Zitronensorbet

Pro Kugel 5.30

mit Rahm 6.80

Schweizer Glace aus dem Hause Emmi

Vanille, Cafe, Eiercognac, Caramel oder

Konfetti

Pro Kugel 4.80

mit Rahm 6.30

Glacekreationen

Weisser Eiskaffee

11.50

mit Kirsch

14.90

Steirerbecher

Vanilleglace mit steirischem Kürbiskernöl
& Kürbiskernen

14.90

Coupe Colonel

mit hausgemachtem Amalfi Zitronensorbet

14.90

Wiener Walzer

Vanille & Cafe Glace mit
Baileys & gebrannten Mandeln

14.90

B`soffenes Ei

Eiercognacglace mit
einem Schuss Eierlikör

14.90

Beerentraum

Vanilleglace & hausgemachtes Beerensorbet
mit frischen Beeren & Rahm

14.90