

der Steirerwirt im...
Rössli hü

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

Rotgipfler Rodauner -Alphart/NÖ 9.90

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

Merlot «Unplugged» 11.80
Hannes Reh/Bgld

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

Vorspeisen

Supperl des Tages	10.80
Hausgemachtes Rindsupperl mit Fritatten, Leberknödel oder Griessnockerl	14.80
Spargelsuppe mit Einlage	15.50
Rössli's gemischter Salat mit Hausdressing	15.80
Rössli hü Salat mit Spargel, Erdbeeren & Himbeerdressing	15.80
Gemüsetatar mit frischen Kräutern und unsere hausgemachte Focaccia	20.50
Als Hauptspeise	31.50
Handgeschnittenes Tatar vom Kalb mit unserer Rössli hü Marinade angemacht und hausgemachten Focaccia serviert	26.50
Als Hauptspeise	39.50

Hauptgang

Kalbssteak an mediterraner Garnitur, Spargeln und neuen Bratkartoffeln mit Rosmarin aus unserem Garten

57.00

Kalbsgeschnetzeltes an Morchel Sauce, dazu in Butter geschwenkte Tagliatelle und Marktgemüse

47.50

Spargelrisotto

Cremiges Risotto mit Spargeln, aromatisch abgeschmeckt mit Kräutern

29.50

Spargel Grün/Weiss

serviert mit Bratkartoffeln, handgeschlagener Sauce Hollandaise und österreichischen Vulcano Schinken

36.50

Pochiertes Zanderfilet

an Spargeln mit handgeschlagener Sauce Hollandaise & Risotto

44.00

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
oder auf

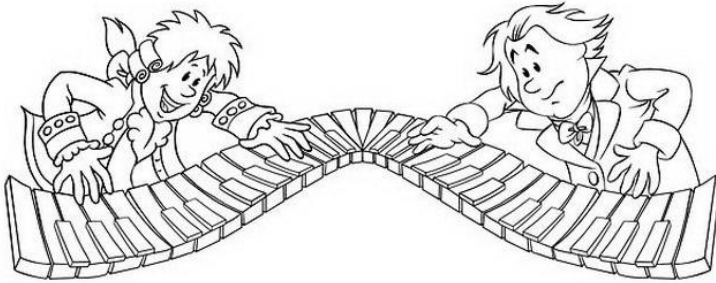
Steirisches Backhendl Pfanderl 32.50

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 (bis 12 Jahre)**

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

