



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 Fritatten, Leberknödel oder Grießnockerl	14.80
Kürbissupperl	10.50
Rössli's gemischter Salat mit Hausdressing	15.50
Rehcarpaccio mit steirischem Kürbiskernöl & gehackten Kürbiskernen	18.50
Rössli hü Salat unser saisonaler Salat mit Nüsslisalat & narrische Eierschwammerl	15.80
Gemüsetatar mit frischen Kräutern und unsere hausgemachte Focaccia	20.50
Als Hauptspeise	31.50

Wilder Hauptgang

Rehragout 39.50
an hausgemachten Spätzli, Rotkohl nach Grossmutter's Rezept, karamellisierten Maroni und Weisswein Apfel

Gebratenes Rehschnitzel 41.50
an feiner Eierschwammerlsauce, hausgemachten Spätzli, Rotkohl nach Grossmutter's Rezept, karamellisierten Maroni und Weisswein Apfel

Rehschnitzel in der Kürbiskernpanade. 41.50
Süsskartoffelpommes, Rotkohl nach Grossmutter's Rezept, karamellisierten Maroni und Weisswein-Apfel

Rehgeschnetzeltes 39.50
Semmelknödel, Wildjus, Rotkohl nach Grossmutter's Rezept, karamellisierten Maroni und Weisswein Apfel

Hirsch Cordon bleu an Mandelpanade mit Steinpilz-Frischkäsefüllung 39.50
Süsskartoffelpommes, Rotkohl nach Grossmutter's Rezept, karamellisierten Maroni und Weisswein-Apfel

Zanderfilet im Bierteig 29.50
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



Steirerwirt Schnitzelkarte

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

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsbäggli
45.50

**Abgestürztes Hendlschnitzerl „Wiener Art“
(Poulet) in der Cornflake Panade** 33.50

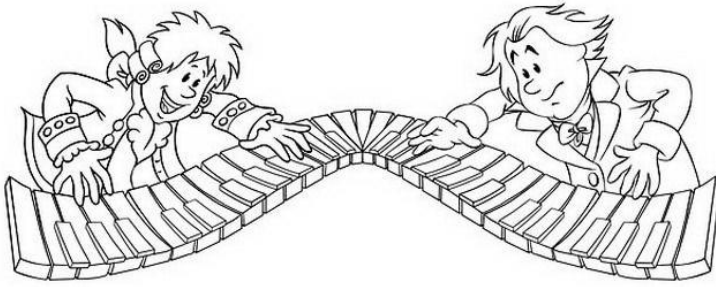
Steirer Cordon Bleu
gefüllt mit Schinken & Frischkäse an Kürbiskernöl
39.50

**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 & Gemüse oder auf
Wunsch auch gerne mit einer anderen Beilage aus
unserer Karte.

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



Unsre hausgmächtn siassn Sch

Kaiserschmarren

mit Zwetschgenröster oder Glace nach Wahl
14.90

Als Hauptspeise
26.50

Apfelstrudl mit Rahm

14.90

mit Vanillesauce
16.90

Marillen- oder Zwetschgen Topfenknödel

15.50

mit Vanillesauce
17.50

Unsere hausgemachten Glacesorten

Schokolade, Maroni, Zwetschgensorbet
Pro Kugel 5.30
mit Rahm 6.80

Schweizer Glace aus dem Hause Emmi

Vanille, Cafe, Zimt, Caramel & Konfetti
Pro Kugel 4.80
mit Rahm 6.30

Glacekreationen

Weisser Eiskaffee

11.50

mit Kirsch

14.50

Wiener Walzer

Vanille & Cafe Glace mit
Baileys & gebrannten Mandeln

14.50

Crème Brûlée

10.50

Vermicelles

10.50

Coupe Nesselrode

13.50