

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

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
Hannes Reeh/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
Cocoscremesuppe mit Zitronengrass und Kaiserschoten	15.50
Gmischta Solod mit Hausdressing	15.80
Rössli hü Solod Geissenkäs Edelschimmel mit Rosmarin- honig caramelisiert an Blattsalat und Früchten garniert	16.80
Burrata auf Tomatencarpaccio und hausgemachtem Pesto	17.50
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

Holzfällersteak 350g

Ofenkartoffel Kräuterquark Gurkensalat Aioli
39.50

Züri G`schnetztes Rösti Krokette Gmüas

47.50

Pouletbrust vom Grill an Tomatenrisotto 33.00

Schweinsfilet Gratin Speckbohnen Pfeffersauce

38.50

Zanderfilet im Bierteig

29.50

Fitnessteller oder mit Pommes

Vegi

Tomatenrisotto & gebratene Zucchetti

29.50

Geissenkäs Edelschimmel & Gmüas-Kurkuma

Taboulè

mit Rosmarinhonig caramelisiert

29.50

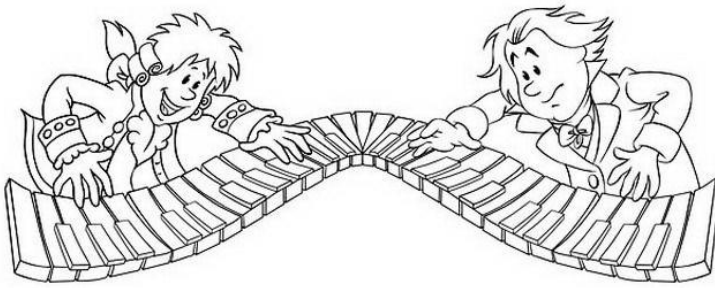
Steirerwirt Schnitzerlkarte

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	
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

Unsere Schnitzerlkarte wird mit Erdäpfelsalat & Gemüse serviert, es können alle Gerichte auch als Fitnesssteller bestellt werden

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

