



der Steirerwirt im...
Rössli hü

Griass Eich!

*Schee, dass Ihr do
seids*

Offene Tröpferl Traube hell

es Achterl

Unser Hauswein hell 1.25dl

Massimo - Masser/Stmk 9.80

Welschriesling, Muskateller, Sauvignon Bl.

Grüner Veltliner - Neumann, Wien

Nussberg 10.70

Morillion (Chardonnay) - Masser/Stmk 10.90

Traube rosè

Tetuna Rosè - Goldenits/Bgld 10.70

Offene Tröpferl Traube dunkel

es Achterl

1.25dl

Unser Hauswein dunkel

Zweigelt Goldberg Werner Achs/Bgld 9.80

Das Phantom - Kirnbauser/Bgld 12.10

Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc und Syrah

Big John - Scheiblhofer/Bgld 11.60

Zweigelt, Cabernet Sauv. & Pinot Noir

Grand Cuvee «Josanna» Salzl/Bgld 11.90

PM1 Reserve / Peter Masser/STMK 11.40

Zweigelt, Blauer Wildbacher

Vorspeisen

Supperl des Tages 10.50

Hausgemachtes Rindsupperl mit 14.80
Fritatten oder Leberknödel

Hausgemachte Kalbsterrine mit Morcheln
& Preiselbeer-Cumberland Sauce 18.50

Spargel-Supperl 14.50

Gemischter Salat 15.80
mit Hausdressing

Rössli hü Salat 16.80
Blattsalat an Himbeerdressing
mit Spargel & Erdbeeren

Gemüsetatar mit frischen Kräutern
und unsere hausgemachte Focaccia  22.50

Als Hauptspeise 31.50

Hauptgang

Pascal`s mariniertes schweizer Lammfilet
auf Ratatouille, Bratkartoffel & Jus 46.50

Schweinsfilet-Medaillons im Speckmantel
mit einer Kräuterrahmsauce, gebratenen
Gnocchi & Gemüse 39.00

Kalbsschnitzerl an einer Zitronensauce,
Bärlauchrisotto & Ratatouille 44.50

Gebratene Pouletbrust
an Abuela`s dominikanischer Marinade
dazu Limettenreis & grüne Bohnen 33.00

Dorade im Packerl
auf einem Lauch-Trockentomaten Bett und mit
Olivenöl gegart, dazu Bratkartoffeln &
Bärlauch-Pesto 34.50

Zanderfilet im Bierteig 31.50
Fitnesssteller oder mit Pommes



Spargelrisotto 29.90



Gnocchi Pfanderl mit Bärlauch-Pesto 29.90
grünem Spargel und Cherry Tomaten

Steirerwirt Schnitzelkarte

Schnitzerl „Wiener Art“ vom saftigen Schweinderl
33.00

Original Wiener Schnitzerl 45.50

Abgestürztes Hendlschnitzerl
(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.

Kalb aus CH & EU Poulet & Schwein CH Lamm CH & AUS

Fisch aus CH & FAO Backwaren CH & EU