



### Offene Tröpferl Traube hell

<b>Unser Hauswein</b>	<b>es Achterl</b>
	<b>12.5cl</b>
<b>Massimo - Masser/Stmk</b>	8.50
Welschriesling, Muskateller, Sauvignon Bl.	
<b>Grüner Veltliner - Neumann, Wien</b>	
<b>Nussberg</b>	9.50
<b>Rotgipfler Rodauner -Alphart/NÖ</b>	9.70
<u><b>Traube rosè</b></u>	
<b>Tetuna Rosè - Goldenits/Bgld</b>	9.50

### Offene Tröpferl Traube dunkel

<b>Blauer Zweigelt - Masser/Stmk</b>	9.00
<b>Das Phantom - Kirnbauser/Bgld</b>	11.50
Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah	
<b>Big John - Scheiblhofer/Bgld</b>	10.50
Zweigelt, Cabernet Sauv. & Pinot Noir	
<b>Blaufränkisch «Wanted»</b>	10.50
Kerschbaum/Bgld	
<b>Unsere Empfehlung zu den Wildgerichten</b>	
<b>Tetuna Reservè - Goldenits/Bgld</b>	11.80
Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet	

## Vorspeisen

<b>Supperl des Tages</b>	10.50
<b>Rindsupperl mit</b> Fritatten oder Leberknödel	16.50
<b>Maroni-Apfel Supperl</b>	14.50
<b>Rössli's gemischter Salat</b> mit Hausdressing	16.50
<b>Rehcarpaccio</b> mit steirischem Kürbiskernöl & gehackten Kürbiskernen	16.50
<b>Rössli hü Salat</b> unser saisonaler Salat mit Nüsslisalat, narrischen Eierschwammerl und Parmesan	14.50
<b>Gemüsetatar</b> mit frischen Kräutern und unsere hausgemachte Focaccia	20.50
Als Hauptspeise	31.50

## Wilder Hauptgang

<b>Rehragout</b> an hausgemachten Spätzli, Rotkohl nach Grossmutter's Rezept, karamellisierten Maroni und Weisswein Apfel	39.50
<b>Gebratenes Rehschnitzel</b> an feiner Eierschwammerlsauce, hausgemachten Spätzli, Rotkohl nach Grossmutter's Rezept, karamellisierten Maroni und Weisswein Apfel	41.50
<b>Rehschnitzel in der Kürbiskernpanade</b> Süsskartoffelpommes, Rotkohl nach Grossmutter's Rezept, karamellisierten Maroni und Weisswein-Apfel	41.50
<b>Rehgeschnetzeltes</b> Semmelknödel, Wildjus, Rotkohl nach Grossmutter's Rezept, karamellisierten Maroni und Weisswein Apfel	39.50
<b>Hirsch Cordon bleu an Mandelpanade mit Steinpilz-Frischkäsefüllung</b> Süsskartoffelpommes, Rotkohl nach Grossmutter's Rezept, karamellisierten Maroni und Weisswein- Apfel	39.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Eierschwämmelsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkohl nach Grossmutter's Rezept, karamellisierten Marroni und Weisswein Apfel	44.50
<b>Narrisches Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödel</b>	29.50
<b>Spätzlipfanne</b> mit Gemüse der Saison und garniert mit karamellisierten Maroni und Weisswein- Apfel	29.50

## Steirerwirt Schnitzelkarte

Schnitzerl „Wiener Art“ vom saftigen Schweinderl 32.00

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsbäggli 44.50

Abgestürztes Hendlschnitzerl „Wiener Art“ (Poulet) in der Cornflake Panade 32.50

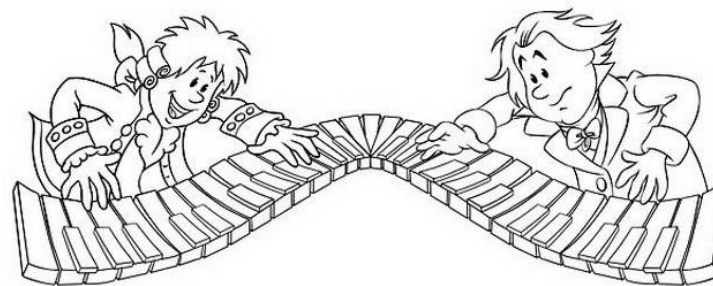
**Steirer Cordon Bleu**  
gefüllt mit Schinken & Frischkäse an Kürbiskernöl 38.50

**Cordon Bleu vom Kalb in der gesunden Körner-Panade** 46.50  
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  
16.50

### Erzherzog Johann

Hausgemachte Chicken Nuggets  
in einer Cornflake Panade,  
dazu Pommes Frites & Gmüas  
16.50

### Portion Pommes Frites

9.00



## **unsre hausgmächtn siassn Schmankerl**

### **Kaiserschmarren**

mit Zwetschgenröster oder Glace nach Wahl  
13.50

Als Hauptspeise  
25.50

### **Apfelstrudl mit Rahm**

14.50

mit Vanillesauce  
16.50

### **Unsere hausgemachten Glacesorten sind vegan, laktose- & glutenfrei**

Schokolade, Maroni, Zwetschgensorbet  
Pro Kugel 5.00  
mit Rahm 6.50

### **Schweizer Glace aus dem Hause Emmi**

Vanille, Cafe, Eiercognac,  
Caramel & Amarenakirsch

Pro Kugel 4.50  
mit Rahm 6.00

## **Glacekreationen**

### **Weisser Eiskaffee**

11.50

### **mit Kirsch**

14.50

### **Wiener Walzer**

Vanille & Cafe Glace mit  
Baileys & gebrannten Mandeln  
14.50

### **B`soffenes Ei**

Eiercognacglace mit  
einem Schuss Eierlikör  
14.50

### **Maroni Glace mit Rotweinzwetschgen**

13.50

### **Crème Brûlée**

10.50

### **Vermicelles**

10.50

### **Coupe Nesselrode**

13.50