

Aus dem Suppentopf:

Karotten-Ingwer-Suppe G.....	5,70
Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz A, C, G	
mit Frittaten, Leberknödel, Grießknödel, oder Backerbsen	4,80
mit Frittaten und Leberknödel	5,90

Salate mit Kernöl:

Gemischter Salat mit steirischem Kürbiskernöl M.....	5,50
Grüner Salat mit steirischem Kürbiskernöl M.....	4,90
Vogerlsalat mit steirischem Kernöl M.....	5,90
Vogerl - Erdäpfelsalat/Ei und steirischem Kürbiskernöl C, M.....	6,50
Vogerl - Erdäpfelsalat/Speck/Ei/steirischem Kernöl C, M	7,90
Erdäpfelsalat mit steirischem Kürbiskernöl M	5,70
und roter Zwiebel aus Tropea	
Käferbohnsalat mit Jungzwiebel und steirischem Kürbiskernöl M.....	6,20
und roter Zwiebel aus Tropea	
Salatplatte mit Ei C, M	9,50
Weinempfehlung: Welschriesling, gelber Muskateller	

Vorspeisen:

„Ziegenkäse sucht Trüffel“ A, C, G	7,90
feinster Ziegenkäse v. Milchmädchen aus der Region, umhüllt m. zart geräuchertem Osso Collo aus der Vulcanomanufaktur zu Auersbach; getrockneten Tomaten & Trüffel eingelegt in Öl Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Scharl, Rose Platzer	
Schafkäse in Kürbiskernkruste auf Blattsalat A, C, G, M	9,90
Weinempfehlung: Weißburgunder, Grauburgunder	
Gebackener Schafkäse im Nest auf Salaten der Saison A, C, G	9,90
Weinempfehlung: Weissburgunder, Rose	
Tafelspitzsülzchen A, C, G, M	9,60
garniert mit roter Zwiebel aus Tropea, steirischem Kernöl, Schwarzbrot Weinempfehlung: Riesling Selektion	
Beef Tartare mit Wachtelei, Garnierung und Baguette A, C, D, M.....	16,90
Weinempfehlung: Chardonnay, Fasszination Fassold	
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Tartare dazu Baguette A, C, G, M	13,50
Weinempfehlung: Merlot, Cabernet Sauvignon	

Hauptspeisen:

Schafkäse im Speckmantel auf Blattsalat G, M	13,90
<i>Weinempfehlung: gelber Muskateller</i>	
Hausgemachte gebackene Schafkäse-Kürbisravioli A, C, G, M	14,20
<i>auf Salaten der Saison mit Schnittlauchsauce</i>	
<i>Weinempfehlung: gelber Muskateller</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb A, C	22,90
dazu Butterreis oder Petersil Erdäpfel und Preiselbeeren	
<i>Weinempfehlung: Chardonnay</i>	
Wiener Schnitzel aus der Karreerose vom Vulkanlandschwein A, C	13,90
dazu Butterreis oder Petersil Erdäpfel und Preiselbeeren	
<i>Weinempfehlung: Stradener Grauburgunder, Chardonnay</i>	
Kinderwiener Schnitzel vom Vulkanlandschwein A, C	9,60
dazu Butterreis, Pommes frites, oder Petersil Erdäpfel	
Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein A, C, G	15,90
Schweinschnitzel gefüllt mit Bauernschinken und Käse, dazu Butterreis oder Petersil Erdäpfel	
<i>Weinempfehlung: Chardonnay</i>	
Pikantes Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein A, C, G	16,90
Schweinschnitzel gefüllt mit Salami, Käse und feurigem Pfefferoni, dazu Butterreis oder Petersil Erdäpfel	
<i>Weinempfehlung: Chardonnay</i>	
Hühnerbrust gebacken A, C	13,90
dazu Butterreis oder Petersil Erdäpfel	
<i>Weinempfehlung: Chardonnay</i>	
Hühnercordon Bleu A, C, G	16,90
gefüllt mit Bauernschinken und Käse, dazu Butterreis oder Petersil Erdäpfel	
<i>Weinempfehlung: Weißburgunder</i>	
Pikantes Hühnercordon Bleu A, C, G	17,90
Hühnerschnitzel gefüllt mit Salami, Käse und feurigem Pfefferoni, dazu Butterreis oder Petersil Erdäpfel	
<i>Weinempfehlung: Chardonnay</i>	
Hühnerleber gebacken A, C, G	13,10
mit Butterreis oder Petersil Erdäpfel und Schnittlauchsauce	
<i>Weinempfehlung: Weißburgunder, Drei Burgunder, Fasszination Fassold</i>	
Geröstete Hühnerleber mit Apfel A, C, G	13,90
Butterreis oder Petersilerdäpfel <i>Weinempfehlung: Sauvignon Blanc, Fasszination Fassold</i>	

Rindswadelgulasch groß + Gebäck A	13,50
Rindswadelgulasch klein + Gebäck A	11,50
<i>Bierempfehlung: Reininghaus Jahrgangspils</i>	
Türkenlochsalat A, C, M	14,50
gebackene oder gegrillte Hühnerbruststreifen auf knackig frischen Salaten der Saison	
<i>Weinempfehlung: Weißburgunder</i>	
Grillteller nach Art des Hauses G, M	18,90
mit gegrillter Schweinskarreerose und Medaillons vom Vulkanlandschwein, Hühnerbrust und mediterranem Gemüse, Pommes frites oder Braterdäpfel	
<i>Weinempfehlung: Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	
Schweinsmedaillons vom Vulkanlandschwein C, G	19,50
zart rosa gegrillt mit knusprigen Erdäpfelknödeln auf Preiselbeer-Specksauce, oder mit Gorgonzolasauce auf Nudeln	
<i>Weinempfehlung: Sauvignon Blanc, Stradener Grauburgunder</i>	
Tafelspitz G	20,90
mit Rösterdäpfel, Apfelkren und Schnittlauchsauce	
<i>Weinempfehlung: Welschriesling, Riesling Selektion</i>	
Beef Tartare mit Wachtelei, Garnierung und Baguette A, C, D, M	20,90
<i>Weinempfehlung: Chardonnay, Fasszination Fassold</i>	
Beefsteak - Filetsteak ca. 280g A, C, G	42,90
mit Pfeffersauce, Ofenkartoffel-Schnittlauchsauce und mediterranem Gemüse	
<i>Weinempfehlung: Sauvignon Blanc, Merlot</i>	
Ladysteak ca. 200g Rindslungenbraten für den kleinen Gusto A, C, G	33,90
mit Pfeffersauce, Ofenkartoffel-Schnittlauchsauce und mediterranem Gemüse	
<i>Weinempfehlung: Sauvignon Blanc, Merlot</i>	
1/2 Steirisches Backhendl A, C	12,90
1 Steirisches Backhendl A, C	25,50
1/2 Steirisches Backhendl zum Mitnehmen A, C	8,50
1 Steirisches Backhendl zum Mitnehmen A, C	16,50
<i>Weinempfehlung: Weißburgunder, Welschriesling Scharl</i>	

Fischgerichte:

Zanderfilet natur gebraten A, C, D	18,90
mit Petersil-Erdäpfel; <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Reserve Ried Sätzen</i>	
Zanderfilet natur gebraten A, C, D, E, G	18,90
auf Bandnudeln mit Petersil-Kren-Pesto	
<i>Weinempfehlung: Riesling</i>	
Zanderfilet in Kürbiskernpanade A, C, G	18,90
mit Petersil Erdäpfel und Sauce Tartare	
<i>Weinempfehlung: Weißburgunder, blauer Zweigelt</i>	

Vegetarisch:

Gemüseplatte mit frischem Gemüse, Braterdäpfel und Spiegelei C	12,00
<i>Weinempfehlung: Welschriesling, gelber Muskateller</i>	
Gebackener Emmentaler mit Sauce Tartare A, C, G	11,00
<i>Weinempfehlung: Weißburgunder, Chardonnay</i>	
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare A, C, G	11,00
<i>Weinempfehlung: Weißburgunder, Chardonnay</i>	
Trüffelrisotto mit frisch gehobelter schwarzer Trüffel u. Parmesanchip G	24,50
Trüffelnudeln mit frisch gehobelter schwarzer Trüffel A, C, G	24,50
<i>Weinempfehlung: Chardonnay</i>	

Nachspeisen:

Marmelade Palatschinke 1 Stück A, C, G, L	3,40
Marmelade Palatschinken 2 Stück A, C, G, L	6,50
<i>Weinempfehlung: Stradener Grauburgunder</i>	
Eispalatschinke mit Schokosauce und Schlagobers A, C, G	
1 Stück	5,90
2 Stück	11,50
<i>Weinempfehlung: Stradener Grauburgunder</i>	
Nachspeisenvariation A, C, G	9,50
<i>Weinempfehlung: Stradener Grauburgunder</i>	
Panna Cotta auf Fruchtspiegel G	7,40
<i>Weinempfehlung: gelber Muskateller</i>	
Nougatgrießknödel auf Beerenragout A, C, G, L	9,20
<i>Weinempfehlung: Stradener Grauburgunder</i>	
Tageskuchen A, C, G, L	4,50



Kleine Speisen:

Spezialitäten der Vulcano Schinkenmanufaktur in Auersbach:

Die Vulcano Fleischwarenmanufaktur aus Auersbach in Feldbach ist eine einzigartige Genussmanufaktur. Alle Vulcano-Spezialitäten zeichnen sich durch einen einzigartigen Geschmack aus, der schwer zu beschreiben, aber leicht zu erleben ist. Er entsteht unter anderem durch die besonders lange Reifung bei besonders hohen Temperaturen. Die zur Verarbeitung gelangenden regionalen Schweine werden mit Respekt behandelt. Sie werden mit ausgewählten Getreidesorten hochwertigst gefüttert, die Fütterung selbst dauert länger als normalerweise üblich. Selbstverständlich werden sie artgerecht gehalten.

Vulkanlandteller groß mit Gebäck A, G 15,50

original 15 Monate luftgetrockneter Vulcanlandrohschinken, fein garniert mit Käse aus der Region und hausgemachter Heckenklescher Marmelade

Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder

Vulkanlandteller klein mit Gebäck A, G 11,90

original 15 Monate luftgetrockneter Vulcanlandrohschinken, fein garniert mit Käse aus der Region und hausgemachter Heckenklescher Marmelade

Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder

Vulkanlandteller gemischt mit Gebäck A, G 15,90

original 15 Monate luftgetrockneter Vulcanlandrohschinken, Schopf vom Vulcanoschwein,

Vulcano-Karree, Vulcano Räucherspeck, Ariatella-Luftgetrocknete Salami, „Oskar“ weißer geräucherter Speck vom Schweinerücken, fein garniert mit Käse und hausgemachter Heckenklescher Marmelade

Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder

Österreichischer Käse:



Die Fromagerie zu Riegersburg ...

... ist eine Käsekunst/Affinage Manufaktur und beschäftigt sich zum einen mit der Reifung von österreichischem Käse zur Blüte (Affinage) und zum anderen mit der Veredelung dieser thermisierten und ausschließlich aus Bio- Rohmilch erzeugten Käsespezialitäten

Käseteller 4er mit Birnenkompott, Currybutter und Baguette 9,90

Kuhmilchcamembert - Schimmelkäse

Schafcamembert verfeinert mit Thymian + Pfefferkörner

Gereifter Ziegenfrischkäse mit Szechuan Pfeffer aus Niederösterreich

Alter Almkäse mit Rotweinkräuterrinde aus 2015

Käseteller 6er mit Birnenkompott, Currybutter und Baguette 14,90

Kuhmilchcamembert - Schimmelkäse

Schafcamembert verfeinert mit Thymian + Pfefferkörner

Rotschmierkäse; Kuhmilch und Bockshornklee

Gereifter Ziegenfrischkäse mit Szechuan Pfeffer aus Niederösterreich

Alter Kuhmilchgouda (Gouda über 20 Monate gereift)

Alter Almkäse mit Rotweinkräuterrinde aus 2015

Saures Rindfleisch, fein garniert mit Gebäck	A, C, M	10,90
<i>Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder</i>		
Saure Wurst nach Art des Hauses mit Gebäck	A, C, G	8,90
<i>Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder</i>		
Sacherwürstel mit Gulaschsaft und Gebäck	A	8,50
Sacherwürstel mit Gebäck	A, M	7,20
Ham + Eggs; 3 Eier mit Gebäck	A, C	7,60
Eierspeis Kernöl; 3 Eier mit Gebäck	A, C	5,90
Toast mit echtem Bauernschinken und Käse	A, G	4,40

Als unsere geschätzten Gäste möchten wir Sie natürlich über die aktuell geltende Allergenkennzeichnungsverordnung informieren

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“
--

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R