

# Speisekarte

## SUPPEN

<b>Kürbiscremesuppe</b> ✓ Steirisches Kübriskernöl   Croutons	7
<b>Topinambur-Schaumsuppe</b> ✓ Zimt Blätterteig-Stangerl	7
<b>Rinderkraftsuppe</b> Frittaten   Kaspressknödel	5.5

## VORSPEISEN

<b>Florians liebster Wurzelspeck</b> Steirerkren   Senf   Sauerteigbrot	14
<b>Rübenvielfalt</b> ✓ Schafskäse   Birne   Walnuss   Honig	14
<b>Beef Tatar</b> Wildkräuter   Liebstöckel-Mayo Trüffelbutter	16/23 +3
<b>Trüffelpommes</b> ✓ Parmesan   Trüffelmayo	9

## SALATE

<b>Knackiger Vogerlsalat</b> Erdäpfeln   Speck   Ei	8.5
<b>Steirischer Rindfleischsalat</b> Käferbohnen   Stubenrauch Kernöl   Brot	9/16
<b>Steirische Salatschüssel</b> ✓ mit BIO-Schafskäse im Sesammantel ✓	11 +7
mit gebackenem Hendl	+6
mit gegrilltem Hendl	+6
mit Vulcano-Speckdatteln	+8

## HAUPTGANG

<b>Fisch &amp; Chips</b> Sauce Remoulade	18
<b>Rosa gebratene Beiriedschnitte</b> Speckbohnen   Kartoffelgratin Pfefferrahmsauce	36
<b>Steirische Lachsforelle</b> Resoni   Rote Rübe   Kren	26
<b>Zwiebelrostbraten</b> aus dem Ribeye von Fritz Strobl's Rind geschnitten   Erdäpfelspalten	24
<b>Ricotta Spinat Ravioli</b> ✓ Wildkräuter   Asmonteschäum	19.5
<b>Fregola Sarda</b> ✓ Kürbis   Rosmarin   Joghurt	17
<b>Faschierte Laibchen</b> Erdäpfel- Trüffel-Püree   Erbsen	21
<b>Wildragout</b> Blaukraut   Semmelknödel   Birne	23

## UNSERE OFFENEN

<b>Gelber Muskateller</b> , Weingut Hack - Gebell,	4.9
<b>Cuvee Stadtblick</b> , Weingut Falter Ego	5.5
<b>Chardonnay</b> , Weingut Sommer	5.8
<b>Sauvignon Blanc</b> , Weingut Zitz	5.5
<b>Blaufränkisch Klassik</b> , Weingut Gager	5.5
<b>Zweigelt</b> , Weingut Domäne Müller	4.5
<b>Heideboden Rot</b> , Weingut Kleinoscheg,	5.8

 **FÜRSTEN  
STAND**  
DAS BERGRESTAURANT

- Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.
- Über Allergene informiert Sie gerne unser geschultes Serviceteam
- Diese Gerichte sind vegetarisch ✓

Mahlzeit!