

Speisekarte

SUPPEN

Bärlauchschaumsuppe ✓ 7
geröstetes Bauernbrot

Alpenländische Zwiebelsuppe ✓ 7
gratiniertes Käsebrot

Rinderkraftsuppe 5.5
Frittaten | Kaspressknödel

VORSPEISEN

Florians liebster Wurzelspeck 14
Steirerkren | Senf | Sauerteigbrot

Rübenvielfalt ✓ 14
Schafskäse | Birne | Walnuss | Honig

Beef Tatar 16/23
Wildkräuter | Liebstöckel-Mayo
Trüffelbutter +3

Trüffelpommes ✓ 9
Parmesan | Trüffelmayo

SALATE

Knackiger Vogerlsalat 8.5
Erdäpfeln | Speck | Ei

Steirischer Rindfleischsalat 9/16
Käferbohnen | Stubenrauch Kernöl | Brot

Steirische Salatschüssel ✓ 11
mit BIO-Schafskäse im Sesammantel ✓ +7
mit gebackenem Hendl +6
mit gegrilltem Hendl +6

HAUPTGANG

Fisch & Chips 18
Sauce Remoulade

Schweinsmedaillons 22.5
Butterspätzle | Speckbohnen

Steirische Lachsforelle 26
Safranpolenta | Kolhrabi | Erbsen

Zwiebelrostbraten 24
aus dem Ribeye von Fritz Stobls Rind
geschnitten | Erdäpfelspalten

Trüffelgnocchi ✓ 19.5
Asmonte | Salzzitrone

Bärlauch Ravioli ✓ 19
Walnuss | Asmonte

Faschierte Laibchen 21
Erdäpfel- Trüffel- Püree | Erbsen

UNSERE OFFENEN

Gelber Muskateller, Weingut Hack - Gebell 4.9

Cuvee Stadtblick, Weingut Falter Ego 5.5

Chardonnay, Weingut Sommer 5.8

Sauvignon Blanc, Weingut Kögl 5.5

Blaufränkisch Klassik, Weingut Gager 5.5

Zweigelt, Weingut Domäne Müller 4.5

Heideboden Rot, 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!

