



...eine „kulinarische Tour
zu den „34. steirischen Wochen“ von 02. - 18. Aug. 2019

...für 'n Durst, und als Aperitif von Familie Leitner „Niglbauer“, Puch b. Weiz:

<u>„Naturtrüber Apfelsaft“</u> vom „Niglbauer“, Familie Leitner Puch/Weiz	0,25 l	€ 3,00
GenussRegion: <u>„Oststerischer Apfel“</u>	gespritzt 0,50 l	€ 4,50
<u>„Bauernmost“</u>	0,25 l	€ 2,40
	gespritzt 0,50 l	€ 4,00
<u>„Apfel Frizzante“</u> Garden Eden	0,10 l	€ 4,00
vom Weingut. Schneeberger, Heimschuh,		

Vorspeisen:

<u>„Steirer Maki“</u> ADEFGLN	GenussRegion: „Steirischer Kren g.g.A.	
...Steirisches Sushi mit gebeiztem Saibling, Buchweizen, Kren u. Kürbiskernöl		€ 12,80
Sushi Styria style with marinated char, buckwheat, horseradish and pumpkin seed oil		
<u>„Tartar vom heimischen Rind“</u> ACGLO		
...mit Toastbrot		€ 13,80
Steak tartare served with toasted bread		
<u>„lauwarmes Hirsch-Carpaccio“</u> ACGLOH		€ 14,80
mit Eierschwammerl Tatar, Preiselbeer-Frischkäse vom Wieslechmerhof, Parmesan und hausgemachtem Apfelbrot		
carpaccia of deer served with mushrooms, local cranberry cheese, and home made apple bread		

Suppen:

<u>„Ennstaler Rahmsuppe“</u> ACGL	GenussRegion: „Steirisches Kürbiskernöl“	
mit Wachtelei, Schnittlauchbrot und Kernöl		€ 5,50
Ennstal cream soup, served with quail egg, chive bread and pumpkin seed oil.		
<u>„Kräftige Rindsuppe“</u> ABCDGLOHR.	GenussRegion: „Walsert Gemüse“	€ 4,80
...mit Fleischstrudel und Gemüse		
Beef consommé with meat strudel and vegetables		



Hauptspeisen:

„Steirische Kalbs-Leber“ ACGLOM

glaciert, mit Speck, Zwiebel, dazu Erdäpfel-Püree und Marillen Chutney
roasted liver of veal served with, onion, bacon, apricot and potato purée

€ 15,80

„Saiblings Filet“ AGLO *Genussregion: „steirisches Kernöl g.g.A.“*

... gebratenes Filet aus unserem Gradenbach Fischwasser,
auf cremigem Eierschwammerl-Risoni und Kräutersalat

€ 19,80

„Steirisches Wurzelfleisch vom Kräuterferkel“ ACGLO

GenussRegion: „Steirischer Kren g.g.A.“

... g'sottener Schopf und rosa Rücken vom Grilly Kräuterferkel
mit Wurzelgemüse, Grammel Tascherl und Kren

€ 16,80

„steirisches Backhendl“ ACGLO *GenussRegion: „Steirisches Kürbiskernöl“*

1/2 Backhendl, mit Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl und Preiselbeeren
baked chicken, styrian style served with Erdäpfel-Vogerl salad.

€ 13,50

Nachspeisen:

„Schokolade-Milchreis-Törtchen“ AG

... mit geeistem Marillen Süppchen und Lavendeleis

€ 6,80

„Steirisches Tiramisu“ ACGO

mit steirischem Apfel und Almkaffee-Eis

Tiramisu styrian Style, served, with apple and a special coffee ice cream.

€ 5,80

„die Milch in ihrer edelsten Form“

Käseauswahl mit hausgemachten Apfelfbrot

Fam. Schwarzkogler, vlg Wieschner, Fastenberg

Fam. Schremppf, vlg Moserhof, Niederberg

Fam. Hof, Lengdorf

a small local local cheese choise

€ 9,80
