

Steirische Schmankerlwochen

Die Landeshauptstadt der Steiermark – Graz ist europaweit bekannt mit ihrer langjährigen, traditionsreichen Esskultur. 1686 wurde hier das erste österreichische Kochbuch gedruckt. Ohne die alten Rezepten hätten Gaumen und Seele die unverwechselbaren Kochkünste und den vielfältigen Geschmack der Steiermark nie ganz gekannt.



Menü

Kürbiscremesuppe

mit steirischem Kürbiskernöl und Milchschaum

Ochsenbackerl

in Gemüse-Rotwein geschmorrt
mit Erdäpfel-Krenpüree und Käferbohnsalat

1 x Marillenknödel

auf hausgemachtem Zwetschkenröster

39,90€

Saisongetränke

<i>Schilcher Sturm, Langmann (ab ca.07.Okt.)</i>	0,2l	4,60€	0,5l	11,50€
<i>Weststeirischer Schilcher klassik, Langmann</i>	0,1l	4,80€	0,2l	8,20€
<i>Steirischer Apfelmost (gespritzt), Wilhelm, vol.6%</i>	0,25l	4,20€	0,5l	5,60€

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Milchschaum

6,90€

Steirerkas Pressknödel in kräftiger Rinderbrühe

6,90€

Karamellisierter Schafskäse

17,90€

auf herbstlichen Salaten, mit Käferbohnen, gedünsteten Kürbiswürfeln und Apfel-Kürbiskernöldressing, dazu Hausbrot

„Pfarrerwürger“

16,80€

Spinat-Serviettenknödel mit brauner Butter und gehobeltem Bergkäse, dazu Beilagensalat



Grammelknödel auf Sauerkraut <i>Hausgemachte Grieben mit Knoblauch, Waldgewürzen und Zwiebeln im Erdäpfel-Knödelteig</i>	16,80€
3erlei Knödelvariation <i>hausgemachte Steinpilz-, Schafskäse- und Rote Rüben Knödel auf fruchtigem Kürbisspiegel, dazu grüner Salat</i>	16,90€
Mürztaler Sturzkrout <i>Auflauf mit Selchspeck, Faschiertem und Sauerkraut, dazu Erdäpfel</i>	16,90€
Paprikahendl „Grazer Art“ <i>mit handgemachten Kürbismudeln</i>	18,90€
½ Steirisches Backhendl <i>mit lauwarmen Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	19,90€
Steirer Schnitzel <i>Schweinelende im Kürbiskernmantel gebraten mit Rösterdäpfeln, dazu Beilagensalat</i>	24,80€
Beiried vom Almochsen <i>mit Kürbisstrudel und grünem Salat mit Apfel-Kürbiskernöldressing</i>	29,90€
Saftiges Rehragout <i>mit handgemachten Kürbismudeln und Preiselbeerbirne, dazu grüner Salat</i>	27,70€
Ochsenbackerl <i>in Gemüse-Rotwein geschmorrt, mit Erdäpfel-Krenpüree und Käferbohnnensalat</i>	27,90€
Gebratene Lachsforellenfilets <i>auf hausgemachtem Kürbisrisotto mit Kürbiskernpesto, dazu grüner Salat</i>	25,90€
Hausgemachter Apfelpalatschinken mit einer Kugel Vanilleeis <i>in der Pfanne serviert</i>	13,90€
Zwei Marillenknödel auf hausgemachtem Zwetschkenröster	8,90€

„Steirer-Madl-Kuss“

**1x kleiner Schwarzer,
1x Kaffee-Karamellschnaps,
1x Marillenknödel**

10,90€