

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 Rezepte hätten Gaumen und Seele die unverwechselbaren Kochkünste und den vielfältigen Geschmack Steiermarks nie ganz gekannt.



Menü

Kräftige Rinderbrühe
mit hausgemachten Kräuterrollen

Lammragout
mit handgemachten Kürbiskernnudeln
und grünem Salat mit Kürbis-Apfel-Dressing

Erdbeer-Polenta-Schichtmousse
im Glas serviert

43,00€

Unsere Aperitif Empfehlung:

Schilcher Sekt piccolo 0,2l 12,20€
Langmann, Weststeiermark



Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterrollen 6,90€

Kren-Selleriecremesuppe mit gerösteten Speckstreifen 7,90€

Steirer Kraftsalat 19,70€

hausgemachte gebackene Steirerkasknödel auf Salaten der Saison
mit Käferbohnen und Bärlauch-Joghurtdressing, dazu Baguette

„Pfarrerwürger“ 19,90€

Spinatknödel mit brauner Butter und gehobeltem Bergkäse,
dazu Beilagensalat

Grammelknödel auf Sauerkraut 18,90€

hausgemachte Grieben mit Knoblauch, Waldgewürzen und Zwiebeln
im Erdäpfel-Knödelteig

Hausgemachte Polentataler mit Bergkäsraspeln auf Bärlauchsauce, dazu Beilagensalat	17,90€
Mürztaler Sturzkraut mit Erdäpfeln Auflauf mit Selchspeck, Faschiertem und Sauerkraut	18,90€
Paprikahendl „Grazer Art“ mit handgemachten Kürbiskernnudeln	19,80€
½ steirisches Backhendl mit warmen Erdäpfel-Vogerlsalat	20,90€
Steirer Schnitzel Schweinelende im Kürbiskernmantel gebraten mit Rösterdäpfeln, dazu Beilagensalat	26,90€
Lammragout mit handgemachten Kürbiskernnudeln und grünem Salat mit Kürbis-Apfeldressing	28,80€
Piccata Graz vom Kalb in Bergkäse-Ei-Hülle mit Kürbiskernnudeln und Schilcher-Karotten-Salat	29,90€
Schweinefilet im Kürbiskernmantel mit Rosenkohl und hausgemachten Polentatalern	26,90€
Gebratene Forellenfilets mit Wurzelrahmsauce und Rote Rüben-Risotto	26,90€
Erdbeer-Polenta-Schichtmousse im Glas serviert	8,60€
3mal Topfen Topfenknödel mit Nougatfüllung, Topfenpalatschinken und Topfennockerl auf fruchtigem Himbeerspiegel	9,90€

„Steirer -Madl-Kuss“

1 x kleiner Schwarzer,
1 x 2 cl Kaffee-Karamellschnaps,
1 x Topfenknödel mit Nougatfüllung

11,90€

Weißwein

2023er Welschriesling, vol. 11,5% 0,2l 7,70€

Pongratz, Südsteiermark

erfrischender Welschriesling, dominiert von Aromen nach frischen Äpfeln und roten Zitrusfrüchten; mit toller angenehmer Säure

2023er Steirerbua 0,2l 7,90€

Tschermonegg, Südsteiermark

Curvé aus Sauvignon blanc, Welschriesling, Gelber Muskateller und Rivana

2022er Gelber Muskateller, vol. 12,5% 0,2l 7,90€

Langmann, Südsteiermark

herrliches Muskatellerbukett nach Holunderblüten und Muskat; fein im Ausdruck

2021er Am Berg, vol. 12% 0,75l 29,90€

Grüner Veltliner

Ott, Niederösterreich

saftige Marillennoten und leichte tabakige Würze;

feine Süße paart sich mit einer saftig-stoffigen Textur die von vitaler Säure gepuffert wird

Rotwein

2020er Blauer Zweigelt, vol. 13,5% 0,1l 4,40€ 0,2l 7,80€

Langmann, Südsteiermark

harmonisch, verführerisch, animierend am Gaumen

2019er Cuvée Rot Classic, vol. 13% 0,1l 4,40€ 0,2l 7,80€

Blauer Zweigelt, Merlot

Hagn, Niederösterreich

zart mineralisch unterlegte Nuancen von Brombeeren und Kirschen,

saftig, schwarze Waldbeere



Spezial-Schnäpse

Kaffee-Karamellschnaps von Bauer, Graz vol. 33% 2cl 4,90€

Steirischer Zirberl von Bauer, Graz vol. 38% 2cl 6,80€

Damit Sie mitreden können:

Gelber Muskateller – neben dem Sauvignon Blanc ist er einer der wichtigsten Rebsorten der Steiermark. Nur hier bedingt durch die hohen Temperaturunterschiede im Herbst, gedeihen Muskateller mit einzigartigen Fruchtnote und Säurespiel. Die Rebe stammt höchstwahrscheinlich aus Vorderasien und zählt zu ältesten unter den bekannten Rebsorten. Der Gelbe Muskateller ist ein perfekter Aperitif- wein oder mit seinem spritzig-feinem Geschmack und die richtige Trinktemperatur von 8-10 Grad passt er zu vielen leichten Speisen.