

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

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

1 x Topfenpalatschinken
mit Vanillesauce

43,00€

Unsere Aperitif Empfehlung:

Steirer Spritz 0,2l 8,60€

*Schilcher classic von Langmann, Weststeiermark
gespritzt mit Hollersirup & frischer Minze
lebendig, erfrischend, verleiht Lust auf mehr....*



Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterrollen 7,90€

Kren-Selleriecremesuppe mit gerösteten Speckstreifen 8,20€

Steirer Kraftsalat 19,70€
*hausgemachte gebackene Steirerkasknödel auf Salaten der Saison
mit Joghurtdressing*

Grazer Opernsalat 19,90€
*Vogelsalat & Mixsalat mit gebackenem Ei, gelben Rüben,
Rösterdäpfel- und Speckwürfel, mit Kürbis-Apfeldressing angemacht,
dazu Baguette*

„Pfarrerwürger“ 19,90€
*Spinatknödel mit brauner Butter und gehobelem Bergkäse,
dazu Beilagensalat*

Hausgemachte Polentataler mit Bergkäsraspeln auf Tomatensugo, dazu Beilagensalat	17,90€
Grammelknödel hausgemachte Grieben mit Knoblauch, Waldgewürzen und Zwiebeln in Erdäpfel-Knödelteig	18,90€
Mürztaler Sturzkraut mit Erdäpfeln Auflauf mit Selchspeck, Faschiertem und Sauerkraut	18,90€
Paprikahendl „Grazer Art“ mit handgemachten Kürbiskernnudeln	19,90€
½ steirisches Backhendl mit warmen Erdäpfel-Vogerlsalat	20,90€
Steirer Schnitzel Schweinelenende im Kürbiskernmantel gebraten mit Rösterdäpfeln, dazu Beilagensalat	27,70€
Schweinefilet im Kürbiskernmantel mit Rosenkohl und hausgemachten Polentatalern	27,90€
Rehragout mit handgemachten Kürbiskernnudeln und grünem Salat mit Kürbis-Apfeldressing	28,80€
Piccata Graz vom Kalb in Bergkäse-Ei-Hülle mit Kürbiskernnudeln und Schilcher-Gelbe Rüben-Salat	29,90€
Gebratene Saiblingfilets mit Wurzelrahmsauce und Rote Rüben-Risotto	27,90€
Hausgemachte Kürbiskern-Topfen-Schnitte	9,90€
3mal Topfen Topfenknödel mit Nougatfüllung, Topfenpalatschinken und Topfennockerl auf fruchtigem Waldbeerrspiegel	11,90€

„Steirer-Madl-Kuss“

1 x kleiner Schwarzer,
1 x 2cl Zirbe,
1 x Topfenknödel mit Nougatfüllung
12,90€

Weißwein

2024er Weißer Klapotetz, vol. 11% 0,2l 7,70€

Tschermonegg, Südsteiermark

erfrischende Nuancen von Limette und grünem Apfel,
leichter Körper, angenehme Säure

2023er Steirerbua 0,2l 8,20€

Tschermonegg, Südsteiermark

Curvé aus Sauvignon blanc, Welschriesling, Gelber Muskateller und Rivana

2022er Gelber Muskateller, vol. 12,5% 0,2l 8,40€

Langmann, Südsteiermark

herrliches Muskatellerbukett nach Holunderblüten und Muskat; fein im Ausdruck

2023er Riesling, vol. 13% 0,2l 7,90€

Hagn, Niederösterreich

feines Fruchtspektrum in der Nase,
Anklänge von Rosen, Birnen, Marillen. Am Gaumen saftig und frisch.

Rotwein

2022er Lorenz, vol. 12,5% 0,1l 4,60€ 0,2l 8,90€

Zweigelt & St. Laurent

Tschermonegg, Südsteiermark

milde Säurestruktur, mittlerer Körper, würzige Tannine
im Finale saftige Weichsel- und Kirschfrucht

Spezial-Getränke



Apfelmost-Spritzer von Wilhelm, Graz vol. 6% 0,5l 5,60€

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

Kürbiskern Cremelikör von Hochstrasser, vol. 16% 2cl 7,80€

Als „Südsteiermark“ wird die Region rund um die Bezirkshauptstadt Leibnitz bezeichnet. Drei der insgesamt acht Weinstraßen liegen in der Südsteiermark. Die älteste und die bekannteste ist die „Südsteirische Weinstraße“. Sie führt von Spielfeld und Ehrenhausen über Ratsch und Gamlitz bis nach Leutschach. Die wichtigsten Weinsorten in der Region sind: Blauer Zweigelt, Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc (Muskat-Sylvaner), Morillon (Chardonnay), Weißburgunder (Klevner, Pinot blanc) und der Welschriesling.

