Unser Klassiker Menü

Fleischkraftbrühe mit Frittaten 3,7,9,12 **6,00€**

*

Wiener Schnitzel vom Kaiserteil
mit lauwarmem Erdapfelsalat und Wildpreiselbeeren 1,3,10 **19,50€**

*

Apfel-Strudel mit Vanillesauce und Vanilleeis 1,3,4,7 **7,00€**

30,50€

Herbstmenü

krosser Schweinebauch mit Feige und Portweintrauben 7,8 **12,00€**

*

im 4-Gang-Menü:
Sellerieschaumsuppe mit Blutwurst 2,7,9 **9,00€**

*

Gebratener Rehrücken und geschmorte Rehkeule
Schwarzwurzeln und Macairekartoffeln 1,3,9,12 **26,00€**

*

Geeister Kaiserschmarrn mit Pflaumen 1,3,7,8 **8,00€**

als 3-Gang-Menü: 44,00€
als 4-Gang-Menü: 49,00€

Ihren Rechnungsbetrag können Sie in bar oder mit der EC-Karte zahlen.
Unsere Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Trinkgeld ist nicht inkludiert.

Vorspeisen

Riehmers Jahreszeitensalat 10	**7,50€**
Südsteirisches Backhendl, Römersalat Bergkäsedressing und Croûtons 1,3,10	**9,50€**
Tafelspitzsalat mit Kürbiskerndressing und Meerrettichmousse 7,10	**10,00€**

Hauptgerichte

Ochsenbacke mit Speckbohnen und Schnittlauchpüree 7,9,12	**21,50€**
Ente aus dem Rohr mit Rot- und Grünkohl und geschmelztem Kloß 1,7,9,12	**21,00€**
Rindertafelspitz, Wurzelgemüse Bouillon–Erdäpfel und Apfelkren 7,9,12	**18,00€**
Kalbsrahmgulasch mit Wiesenchampignons und Semmelknödel 7,12	**20,00€**
Lachsforelle mit Kraut und Rüben 1, 4, 7	**22,00€**
Kürbisrisotto mit gratiniertem Ziegenkäse 1, 7	**12,00€**

Desserts

Crème Brûlée mit Eis 3,7	**6,50 €**
Hausgemachtes Sorbet oder Eis in verschiedenen Sorten 3, 7	**2,50 €**
3 erlesene Käsesorten und Feigen–Chutney 7,10	**10,50€**

1 Glutenhaltig, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Lactose, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid,13 Lupinien, 14 Weichtiere