

Hauptspeisen

Rumpsteak „Café de Paris“

39,80

Steak vom hinteren Rücken, mit Spezial Kräuterbutter überbacken, dazu Brokkoliröschen und Petersilerdäpfel

Beefsteak

42,80

Steak vom Rindsfilet, dazu Galagemüse, Steak Pommes, Spiegelei und Kräuterbutter

„Lady – Steak“ Kleines Beefsteak

37,80

Pfeffersteak

42,80

das Beste Stück vom Rind, gut gereift, Butterweich an Pfeffersauce, dazu Galagemüse und hausgemachte, gebackene Erdäpfelknödel

Filetspitzen „Sherwood Forest“

34,80

in einer herzhaften Rahmsauce mit einem Hauch Cayennepfeffer, Filetspitzen, Zwiebel, Schwammerl, dazu hausgemachte Spätzle



Steirisches BIO Weiderind,
Fam. Pichler vlg. Preis im Wald, Oberwölz

Bei Fragen zu Speisen welche bei Ihnen Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen könnten,
wenden sie sich bitte an das Personal!
Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr.

Hauptspeisen

Naturgebratenes Lachsforellenfilet



24,80

dazu Marktgemüse und Petersilerdäpfel,
Fischzucht Pichler Wölzer Tauern, BIO Kartoffel, Pischler Hitzendorf

Gegrilltes Schweinskotelette fein garniert



18,80

von Tierwohl, mit Galagemüse und Steak Pommes

Schnitzel von der Schweinskarreerose



15,80

von Tierwohl, nach Wiener Art mit Steak Pommes und Preiselbeeren

Schnitzel von der Maishendlbrust



16,80

von Wech Bauerngeflügel St. Andrä, nach Wiener Art mit Steak Pommes und Preiselbeeren

Steirischer Backhendlsalat



16,80

gebackene Maishendlstreifen von Wech Bauerngeflügel St. Andrä, an buntem Salatteller mit Steirischem Kernöldressing

Vegetarisch

hausgemachte Lauch ~ Karotten Quiche

15,80

mit Kräuterdip



„Tierwohl kontrolliert BIO“: biologischer Landbau,
gentechnikfreie Futtermittel, artgerechte Haltung und Züchtung

Guten Appetit und Gesundheit Wünscht das Team vom Kirchenwirt