

Herzlich Willkommen



Das schönste Geschenk ist ZEIT

Zeit zum Reden

Zeit zum Zuhören

Zeit zum Lachen

Zeit zum Essen und Trinken

ZEIT ZUSAMMEN

In diesem Sinne wünschen wir einen guten Appetit und schöne Stunden in unserem Haus
Andrea und Wolfgang Reinprecht,
sowie das gesamte Fiwi - Team

Begrüßungstrunk

<i>Glas Prosecco DOC</i>		4,90
<i>Weingut Bosco del Merlo</i>		
<i>auf Wunsch mit Holundersaft</i>		4,90
<i>Glas Uhdlerfrizzante</i>		5,20
<i>Weingut Scheucher, Südoststeiermark</i>		
<i>Glas Gösser Zwickl naturtrüb</i>	0,3 l	4,10

Unsere Empfehlung:

<i>Dirty Gin - Gin mit Oliven - Zitronen - Limonade</i>		6,90
<i>Le Tribute Oliven - Zitronen - Limonade alkoholfrei</i>		4,80
<i>Italien Spritz - mit Tonic & Eis alkoholfrei</i>		5,20

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet | mit Basilikumpesto gerollt | 13,80
Vogerl-Salat | Balsamicodressing | Asmonte - Käse
Rinderfilet - Südoststeirisches Vulkanland
A,G,H,O

Fisch - Duett 15,80
Hausgebeiztes Lachsfilet & Räucherforellenmousse
Buchweizen Blinis | Guacamole
A,C,D,G

Vogerl-Kartoffelsalat 8,50
Knoblauch-Kernöldressing | geröstete Speck- und Brotwürferl
A,G,L,M

Feine Suppen

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachter Einlage 4,90
Frittaten oder Leberknödel
A,C,G,L

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachtem Kaspressknödel aus Pinzgauer Bierkäse 5,60
A,C,G,L

Bärlauchcremesuppe mit Weißbrotwürferl 6,40
A,G,L,O

Warme Vorspeisen

Unser Küchenchef empfiehlt diese sehr geschmackvolle Kreation :

Gratinierte Jakobsmuschel
A,G,L,O,R
2 Stk. 10,90 3 Stk. 14,90

Frischer Fisch & Meeresfrüchte

Gebratenes Zanderfilet 22,80

*Buntes Gemüse | hausgemachte Sauce Hollandaise | Salzkartoffel
C,D,G,L,O*

Birkfelder Forellenfilet | Knoblauchbutter | Petersilkkartoffel 22,80
D,G,L,O

Gegrillte Schnitte vom frischen Lachs 23,90
*sämiges Bärlauchrisotto | Asmonte-Käse
D,G,L,O*

Calamari | Knoblauch-Weißweinsud | Weißbrot 19,80
A,L,O,R

Calamari & Rotgarnelen aus Wildfang 25,80
*Knoblauch - Weißweinsud | Weißbrot
A,B,L,O,R*

Rotgarnelen aus Wildfang im Pfandl 29,-
*Knoblauch - Öl mit Chili | Weißbrot
Aus glasklarem Wasser vor der Patagonischen Atlantikküste, Argentinien
A,B,O*



Genussmenü



Fisch - Duett

Hausgebeiztes Lachsfilet & Räucherforellenmousse

Buchweizen Blinis | Guacamole

Welschriesling - Weingut Pongratz

Bärlauchcremesuppe mit Weißbrotwürferl

Weißburgunder - Weingut Scheucher

Gebratenes Zanderfilet

Gemüse | hausgemachte Sauce Hollandaise | Salzkartoffel

Sauvignon blanc „Klassik“ - Weingut Peter Skoff

oder

Zart rosa gebratene Schweinsmedaillons

dunkle Pfefferrahmsauce | Krokette | Wilder Brokkoli

Zweigelt „Selection“ - Weingut Salzl

Überraschungsdessert

Weißwein Auslese - halbtrocken

Preis: 42,-
Weinbegleitung: 16,90

Pasta & Vegetarisch

Spaghetti alla Bolognese | Fleisch - Tomatensugo 12,50
A,C,O

Spaghetti in Bärlauchrahmsauce & Schafkäse 15,90
A,C,G

Veggie - Teller 17,80
sämiges Bärlauchrisotto | wilder Brokkoli
Gemüse | hausgemachte Sauce Hollandaise | Salzkartoffel
C,G,L,O

Sämiges Weißweinrisotto | Asmonte-Käse 13,90
G,L,O

wahlweise
mit Rotgarnelen aus Wildfang 19,90
B

Köstliche Salate

Steirischer Backhendlsalat 15,50
Hendlbrust | Kerndpanier | Vogersalat |
Kartoffelsalat | Käferbohnen | Kernöl
Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach
A,C,G

Gebackener Käse vom Weizer Schaf 14,50
Kürbiskernmantel | Blattsalat | Dressing | Kernöl
Weizer Schafbauern, Oststeiermark
A,C,G

Steirische Salatschüssel 13,80
Vogersalat | Käferbohnen | Erdäpfeln | geröstete Speck- u.
Schwarzbrotwürfeln | Ei | Knoblauch - Kernölvinaigrette
A,C,L,M,O

Bunter Salatteller | Kürbiskernöl 5,90
G,L,M,O