

Vorspeisen

Steirischer Vulcanoschinken mit Käferbohnen und Steirerkren	€ 9,40
Variation von Fluss- und Meeresfischen (Gebeizter Lachs, Matjesfilet, geräuchertes Forellenfilet) mit Erdäpfelpuffer und Crème Fraîche	€ 6,60
Marinierter Ziegenkäse mit getrockneten Tomaten und Vogerlsalat	€ 6,30

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl	€ 2,90
Duett von Zucchini und Tomate (Feine Zucchinischaumuppe und pikante Tomatencremesuppe mit knusprigen Brotwürfel)	€ 3,20

Salate

„Salat Novapark“ (Gebackene oder gegrillte Truthahnbruststreifen auf Blattsalaten mit Joghurtdressing und Knoblauchbrotwürfel)	€ 9,20
Gegrillte Garnelen mit Avocados und Orangen auf bunten Blattsalaten in Balsamicomarinade	€ 9,60
Salatteller <i>bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet</i>	€ 3,50
Salatschüssel <i>bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet</i>	€ 4,90

Vegetarische Speisen

Gefüllte Erdäpfelknödel auf mariniertem Blaukraut mit Basilikumrahm	€ 8,20
Spaghetti Primavera (Tomaten, Paprika, Zucchini und Champignons) dazu Parmesan	€ 7,40

Unser Sommelier empfiehlt

Weissburgunder 2010 Weingut Gerngross, Sausal, Südsteiermark	1/8l	€ 3,80
Blaufränkisch 2009 Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland	1/8l	€ 3,90
Sauvignon Blanc 2010 Weingut Platzer, Tieschen, Südoststeiermark	0,75l	€ 25,20
Small Hill red 2009 Weingut Leo Hillinger, Jois, Burgenland	0,75l	€ 28,40

Hauptspeisen

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein, von der Pute oder vom Huhn) mit Salatteller vom Buffet	€ 9,50
Steirisches Kürbiskernschnitzel (vom Schwein, von der Pute oder vom Huhn) mit Salatteller vom Buffet	€ 9,50
Geröstete Kalbsleber „Tiroler Art“ (mit Tomatenwürfel und Speck) dazu gebratene Erdäpfel und Zwiebelbohnen	€ 13,60
Mit Cognac flammierte Schweinsfiletstreifen in Austernpilzrahm, serviert mit Butterspätzle und Brokkoli	€ 14,60
Gemischter Geflügelspieß an rosa Pfeffersauce, auf Basmatireissockel und Zucchini ragout	€ 12,40
Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter oder an sämiger Pfeffersauce, dazu getrüffeltes Baumkuchen und sautiertes Gemüse	€ 28,80

Fischgerichte

Zander mit Salbei und Rohschinken auf Tomaten-Risotto und frittiertem Rucola	€ 14,80
Im Ganzen gebratene Bachforelle „Müllerin“ (Zitrone, Tomate, Petersilie und Nussbutter) mit Petersilienerdäpfel	€ 10,90





Nachspeisen

Pastete vom marmorierten Schokoladenmus auf Dialog von Früchten	€ 5,20
Joghurt-Topfenockerl mit eingelegten Waldbeeren	€ 4,60
Klassische Eispalatschinke mit Schlagobers	€ 4,80

Käse schließt den Magen!

Käseteller „Affineur“ Auswahl von gereiften, österreichischen Käsesorten	€ 7,40
---	--------

Wir verwenden folgende Produkte aus der „Genussregion Steiermark“ in unserer Küche:

-  **Kürbiskernöl:** Moser, Eibiswald, Weststeiermark
-  **Vulcanoschinken:** Auersbach, steirisches Vulkanland
-  **Steirerkren g.g.A:** Südoststeiermark
-  **Käferbohnen:** Südoststeiermark

Wir erlauben uns € 0,60 pro Jourgäck
und € 0,40 pro Aufstrich zu verrechnen!

- Inklusivpreise -