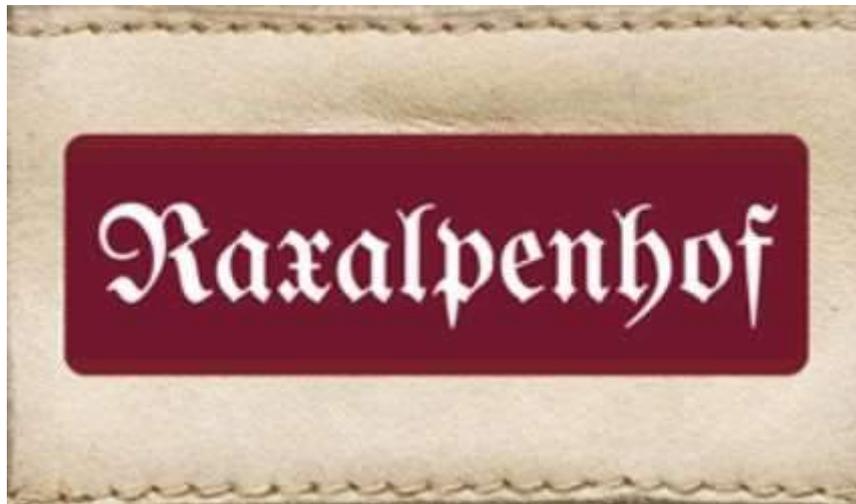


SPEISEKARTE



AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Ochsenfleischsuppe

mit Frittaten

€ 4,60

mit Leberknödel

€ 4,80

Kaspressknödelsuppentopf

€ 5,60

Steirischer Zwiebelbrotsuppentopf

€ 4,80

Knoblauchrahmsuppentopf

€ 5,40

mit Obershäubchen & Schwarzbrotcroûtons

Haus-Suppentopf

€ 5,80

Ochsenfleischsuppe mit Nudeln, Gemüse und Rindfleisch

VORSPEISEN

Pikantes Tafelspitzsülzchen

€ 9,80

mit Vinaigrette, Ei, Zwiebel & Kürbiskernen

Räucherforellenfilet

€ 13,40

dazu Apfelkren, Butter und getoastetes Weißbrot

Rindercarpaccio *fein garniert*

€ 14,20

dazu Toastbrot

Rote Rüben Carpaccio *mit Kren*

€ 8,80

Ziegenkäsebällchen

€ 11,00

*mit Balsamicovinaigrette, gebratenen Zucchini
und sonnengetrockneten Tomaten*

G'SCHMACKIGE HAUSSCHMANKERL

- Gebratene Blutwurstscheiben** € 10,80
dazu warmes Speckkraut und Kren
- Gegrilltes Hühnerfilet** im Speckmantel € 12,80
an Parmesanrisotto und Brokkolirose
- Deftige hausgemachte Wurstknödel** € 9,70
mit pikanter Raxler-Wurst, dazu warmer Krautsalat und Röstzwiebel
- Pikantes Geschnetzeltes von der Pute** € 11,80
mit Champignons in Rahmsauce & Nockerl

VEGETARISCH

- Pikanter Erdäpfelstrudel** € 9,40
mit Kräutersauce
- Original Fetakäse** fein gewürzt, mit sonnengetrockneten Tomaten € 11,80
auf Wunsch im Speckmantel für die Nicht-Vegetarier
- Gebackene Erdäpfeltascherl** € 10,80
mit Frischkäse und & Kräutern gefüllt, auf marinierten Blattsalaten
- Linguini-Nudeln** € 14,70
mit feinen Waldpilzen in Rahmsauce
- Gemüselaibchen** € 9,80
mit Sauerrahm und Salatbouquet

GEBACKENE GERICHTE VON KALB, SCWEIN & PUTE

Gebackenes Schnitzel mit Wildpreiselbeeren

von der Schweinsschale

€ 9,40

von der Putenbrust

€ 10,40

Wiener Schnitzel von der Kalbsschale

€ 13,80

Cordon-Bleu von der Pute

€ 11,70

mit Schinken & Käse gefüllt

Schwarzataler Schweinsschnitzel

€ 12,80

gefüllt mit Räucherschinken, Speck & Käse, in Vollkornbrösel gebacken

Gebackenes Hühnerfilet

€ 12,40

mit Erdäpfel-Gurkensalat und Kernöl

BEILAGEN

Pommes frites

€ 2,80

Semmelknödel

€ 2,50

Braterdäpfel

€ 2,80

Serviettenknödel

€ 2,50

Petersilerdäpfel

€ 2,90

Reis

€ 2,60

Kroketten

€ 3,20

BESONDERES VOM HEIMISCHEN RIND

Tafelspitz vom Jungstier

€ 18,40

mit Röstitaler und Buttergemüse

Edel-Rindsragout vom Gustostückerl

€ 15,00

„Esterhazy Art“ mit Spätzle und Preiselbeeren

Premium Rindsgulasch

€ 13,40

dazu Fächergurkerl

Zwiebelrostbraten

€ 18,80

„Wiener Art“ mit Braterdäpfel und Gurkerl

Feinschmecker Rindsroulade

€ 18,40

mit Butter-Prinzessbohnen & Kroketten, in herzhaft zubereiteter Rahmsauce

Salon-Kalbsbeuschel Chefsache!

€ 14,70

mit Gulaschsaftl und handgerollten Semmelknödel

Zirben Stuben



FISCHE AUS DER REGION

Ganzer Saibling <i>gebraten (ca. 30dag)</i> <i>mit Salzerdäpfeln und Buttergemüse</i>	€ 22,40
Fangfrische Gebirgsforelle <i>gebraten (ca. 30dag)</i> <i>dazu Petersilerdäpfel und Kräuterbutter</i>	€ 22,20
Saiblingsfilet <i>gebraten</i> <i>an Risottoreis, Broccoli und Grana Padano</i>	€ 18,80
Forellenfilet <i>auf Linguini mit Tomaten-Lauchsauce</i>	€ 17,30
Alpenlachsforellenfilet <i>mit Salzerdäpfeln und Gemüsebouquet</i>	€ 19,50



SALATE & GEBÄCK

Salatteller <i>vom Büffet</i>	€ 5,40
Semmel	€ 1,00
Kornweckerl	€ 1,50

WILDSPEZIALITÄTEN



Zarter Braten vom Raxwild *an Rotweinsauce* € 18,80

mit Serviettenknödel und Rotkraut

„Rax“ Jagapfandl *Feines vom Hirschen in Wacholdersauce* € 17,50

mit Gemüse, Bauernspeck, Braterdäpfel und einem Zirbenschnapserl

G'smackiges Edelhirschgulasch € 16,70

mit hausgemachtem Semmelknödel

Frisch aus der Pfann': Hirschrücken rosa gebraten € 24,20

in Hagebuttensauce, dazu Kroketten

Deftiges Wildschweingeschnetzeltes € 15,50

dazu würziges Gemüseallerlei, Nockerl und Preiselbeerorange

Gebratener Wildschweinrücken € 23,00

an Pilzrahmsauce dazu Serviettenknödel

Wildschweinmedaillons im Kräutersafterl € 17,40

mit warmen steirischen Speckkraut und Semmelknödel



Gamsgeschnetzeltes € 14,40

dazu Braterdäpfel

Pikanter faschierter Gamsbraten € 14,00

an Kräuterrösti und Waldbeerenmus

NACHSPEISEN & DESSERTS

Topfenstrudel mit Vanillesauce € 6,80

Apfelstrudel mit Zimtobern € 5,60

Palatschinken 2 Stück € 6,80
mit Marmeladefüllung & Staubzucker

Schoko-Nusspalatschinken 2 Stück € 6,80

Kaiserschmarren € 8,80
dazu Zwetschkenröster oder Apfelmus

„Raxalm“ Heidelbeerschmarren € 10,90

Schokoladenküchlein € 5,80
mit Schokoladensauce und Schlagobers

Nougatknödel in Nussbrösel (2 Stück) € 6,80

Hausgemachte Mehlspeisen bitte aus der Vitrine



Portion Emmentaler € 5,60
mit Schwarzbrot

Käseteller € 12,60
mit Chutney und Trauben