

Vorspeisen

Beef Tatar vom Rind
Bauernbutter
hausgemachte Focaccia
gepickelte Zwiebel
Chili-Mayonnaise

90 Gramm € 19,50

150 Gramm € 23,50

zusätzlich mit Garnele - Aufpreis € 7,00

**Carpaccio vom geschmorten
Ochsenfleisch**
Schnittlauchcreme
Kernöl
gepickeltes Gemüse

€ 17,00

**Blutwurstscheibe &
Jakobsmuschel**
Sauerkrautschaum
Zwiebelkuchen

€ 19,00

Gebeiztes Bergforellenfilet
Holunder
Burrata-Creme
Basilikumöl
Schalotten

€ 18,00

Tafelspitzbouillon
Fleischstrudel
Frittaten

€ 8,50

Blattsalat
French Dressing
Olivenöl
echtes steirisches Kürbiskernöl

€ 8,50

Aufpreis für Salate mit Kernöl € 1,00



Hauptgerichte

FLEISCH

Backendl
Preiselbeeren
Erdäpfelsalat

€ 27,00

Geschmortes
Schulterscherzel
Pastinakencreme
Jungzwiebel
Duxelles

€ 26,00

Rücken & Bries vom Kalb
Rollgerste
Erbsen
Babykarotte

€ 35,00

Girardi Rostbraten
Kapern-Popkorn
Champignons
gefüllte Erdäpfelroulade

€ 28,00

Ossobuco vom Lamm
Rosmarinpolenta
Gemüse

€ 26,00

Original Wiener Schnitzel
vom Kalb
Preiselbeeren
Blattsalat
Kürbiskernöl

€ 29,00

Original Parkhotel Tafelspitz
traditionelle Beilagen

€ 26,00

Portion Cremespinat € 6,00
Portion Semmelkren € 5,50

Kalbsleber
Salbei
Trüffelgnocchi
Rübensgemüse

€ 25,00



Hauptgerichte

FISCH & VEGETARISCH

Zanderfilet
Krautroulade
Paprika
Safran
€ 31,00

Seesaibling
Vongole-Muschelsud
Erdäpfelflan
Pak Choi
€ 33,00

Erdäpfelbuchteln
Pilzfüllung
Beurre Blanc
€ 19,00

Hausgemachte
Schlutzkrapfen
braune Butter
Bergkäse
Blattsalat
€ 22,50



Der krönende Abschluss

DESSERT & KÄSE

Mandel Soufflé
Vanillesauce
Marillenröster

€ 13,00

Schokolade & Himbeere

€ 13,50

Piemontesischer
Haselnussriegel
Salzkaramell
Eis

€ 13,50

Kleine steirische
Käsevariation
Brot

€ 12,50

Große steirische
Käsevariation
Brot

€ 16,50

Wir erlauben uns, bei Ihrem Restaurantbesuch folgende Couverts pro Person zu verrechnen:

Couvert Mittag € 4,20

Couvert Abend € 5,50

