

Kräftige Tafelspitzsuppe mit

Kaßpressknöderl 4,10
cheese dumpling

Gebackener Leberknödel 4,10
liver dumpling

Frittaten 4,10
slices pancakes

Fleischstrudel 4,10
beef strudel


Kürbiscremesuppe mit Kernöl
4,50
pumpkin cream soup

Vorspeisen und Kaltes

Beef Tartare
vom Ochsenfleisch der Fleischerei Kail
mit Kernölmayonnaise und Gebäck
beef tartare with mayonnaise and roll
13,90

Nudeliges & Vegetarisches

Unsere legendäre Lasagne
liebevoll geschichtet
mit Asmonte Hartkäse und kleinem Salat
lasagne al forno with cheese and salad
12,90

Handgemachte Pilz-Nudeltascherl
gefüllt mit Pilz-Kräuterfülle dazu Kleiner Salat
filled mushroom noodles with salad
13,90 

Gebackene Kräuterseitlinge vom Grundner
an bunten Wintersalaten
filled mushroom noodles with salad
15,90 

Salatiges

Steirischer Backhendlsalat
vom heimischen Hendl der Familie Wech
auf Blattsalaten der Saison
baked chicken strips served on green salads
12,90

Vogersalat klein/groß
mit gebratenem Speck und Erdäpfel
field salad with potatoes and ham
5,90/9,90

Herbstliches aus der Regionsküche

Egidiwirt's Pulled Pork Burger
vom heimischen Freilandschwein
mit Cheddar, , Kraut, BBQ Dip und Steakhouse Pommes
pulled pork burger with french fries
14,90

Zarter Hirschbraten vom Metnitztaler Hirschen
auf Erdäpfel-Lauchpüree mit Hokkaido-Kürbisgemüse
roast of deer with potato puree and pumpkin
18,90

Gegrillte Brust vom Freilandhenderl der Familie Wech
auf saisonalem Pfannengemüse und gegrillten Schupfnudel
chicken breast an season vegetables with noodles
16,90

Tagliatelle in Kürbis-Rahmsauce
mit geschmorten Kirschtomaten und kleinem Blattsalat
noodles in pumpkin sauce served with salad
13,90 

Klassisches ausm Butterreindl

Wiener Schnitzel vom heimischen Schwein / der Kärntner Edelpute 11,90 / 12,70
Cordon bleu vom heimischen Schwein / der Kärntner Edelpute 13,90 / 14,70

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb aus der Fleischerei Kail 19,90

½ Steirisches Backhenderl der Familie Wech 14,90
mit Preiselbeeren und gemischtem Blattsalat
baked chicken with cranberries and salad
13,90

Schwarzenberg Forelle im Ganzen „Müllerin Art“
mit Petersilerdäpfel und Krenmousse
grilled trout with potatoes
18,90

Wirtshaus Klassiker

Murauer Braumeistergulasch
vom Murbodner Rind der Familie Moitzi
mit 2 Stück Kaisersemmerl
homemade beef goulash with rolls
12,00

Original Salonbeuscherl
aus der Fleischerei Kail
mit flaumigem Serviettenknödel
cooked inwards with dumplings
11,50

Steaks aus der Fleischerei Kail

300g Rib Eye Steak
für Kenner, mit tollem Eigengeschmack
25,90

200g Huftsteak
sehr zart, wie Rindsfilet
20,90

unsere Steaks servieren wir
mit frischem Marktgemüse, Kräuterbutter
und Steakhouse Pommes

füa di siaßn

Zerlei Schokomousse dunkel/weiß 6,40
mit frischen Beeren
chocolate mousse with berries

Hausgemachter Kastanienreis 6,80
mit Vanilleeis und Schokosauce
chestnut rice with vanille ice

Unser Kaiserschmarrn 8,10
mit Zwetschkenröster oder Apfelmus
sugared pancakes with raisins

Topfenstrudel / Apfelstrudel 4,80
hausgemacht mit Schlag/Vanille
cheese or rapple stroudel