

## Kräftige Tafelspitzsuppe mit

Kaßpressknöderl 4,10  
cheese dumpling

Gebackener Leberknödel 4,10  
liver dumpling

Frittaten 4,10  
slices pancakes

Fleischstrudel 4,10  
beef strudel

Spargelcremesuppe  
vom Marchfeldpargel  
asparagus crème soup  
4,90

## Salate und Nudeliges

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

Steirischer Backhendlsalat  
vom heimischen Hendl der Familie Wech  
auf Blattsalaten der Saison  
baked chicken strips served on green salads  
13,90

## Vorspeisen

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

Frühlingshafter Spargel-Erdbeersalat  
mit Balsamico-Senfdressing  
und steirischem Bauernbrot  
asparagus-strawberry salad  
13,90

## Vegetarisch-Veganes

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

Gefüllte Süßkartoffel (vegan)  
mit Gemüse-Linsenragout und veganem Dip  
filled sweet potato with vegetables  
13,50

Marchfelder Solospargel  
mit Bärlauchcreme und heurigen Erdäpfeln  
asparagus with ramsons and potatoes  
16,90

## Spargelzeit is.....

Rosa Schweinsfilet vom steirischen Vulcanoschwein  
mit Solospargel, Murauer-Weißbierhollandaise und Schupfnudel  
filet of pork with asparagus and potatoes  
18,90

Zart geschmorte Ochsenbackerl vom Murbodner Jungrind  
auf Erdäpfelpüree mit grünem Spargel mit Zwiebelgemüse  
beef ragout with potato puree and vegetables  
19,90

Cremiges Spargelrisotto vom Marchfeldspargel  
mit hausgeräucherten Forellenwürfeln  
asparagus risotto with smoked trout filet  
19,90

## Klassisches ausm Butterreindl

Wiener Schnitzel vom heimischen Schwein / der Kärntner Edelpute 12,50 / 13,30  
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 Bauern-Backhenderl der Familie Wech 14,90  
mit Preiselbeeren und gemischtem Blattsalat

baked chicken with cranberries and salad

Schwarzenberg'sche Forelle im Ganzen „Müllerin Art“ 18,90  
mit Petersilerdäpfel und Krenmousse

grilled trout with potatoes

### Wirtshaus Klassiker

Murauer Braumeistergulasch  
vom Murbodner Rind der Familie Moitzi  
mit 2 Stück Kaisersemmerl

homemade beef goulash with rolls

13,00

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

### was zum Dessert

Zerlei Schokomousse dunkel/weiß  
mit frischen Beeren 6,90  
chocolate mousse with berries

Hausgemachter Kastanienreis  
mit Vanilleeis und Schokosauce 6,90  
chestnut rice with vanilla ice

Unser Kaiserschmarrn 8,50  
mit Zwetschkenröster oder Apfelmus  
sugared pancakes with raisins

Steirisches Apfeltiramisu 6,90  
Tiramisu I Granny Smith Sorbet  
styrian apple tiramisu

### unser Tipp

unser hausgemachtes Eis oder Sorbet  
einfach unser Team fragen!