

Vorweg aus der steirischen Genussregion

LIEBEVOLL G'KOCHTE SUPP'N














Frittatensuppe   	3,90
Rindsuppe mit    	4,30
Leberknödel, Fleischstrudel oder Grießnockerl	
Gulaschsuppe     	5,80
Gelbe Paprikaschaumsuppe 	5,40
mit Rohschinken Chip	

VORSPEIS

Legendäres Kalbs-Rahm-Beuschl     	10,90
mit Semmelknödel	
Saures Rindfleisch vom Tafelspitz     	8,90
mit Kernöl, prämiertem Mostessig und feinem Zwiebel	
Weststeirischer Käferbohnenalat 	6,90
mit schwarzem Rettich und Ei	
Grazer Krauthäuptel 	6,90
mit warmen Erdäpfeln, Ei und Knoblauch	
Saisonal gemischter Salat   	4,10
mit Kernöldressing	
Hausgemachter Erdäpfelsalat 	4,00
abgemacht mit Kernöl	

Net Fisch & net Fleisch

VEGETARISCHE GERICHTE

Eierschwammerl in Rahmsauce    	14,70
mit Semmelknödel	
Grillgemüse 	8,50
auf steirischem Ofenerdafel und Sauerrahmsauce	
Käsespätzle mit Bergkäse     	8,90
Gebackener Emmentaler   	groß 9,10
mit Sauce Tartare oder Preiselbeeren	
	mittel 6,80
	klein 4,60

BEILAGEN

Reis Semmelknödel Spätzle	
Salzerdäpfel    	3,10
Pommes Frites 	3,10
Knusprige Erdäpfeln mit Zweierlei Saucen   	3,40

Aus der Wirtshauskuchl

RINDFLEISCHKUCHL
WIE SIE SCHON
JOHANN LAFER
KOCHTE
GÖSSER BRÄU LEHRLING
1973 - 1976

KNUSPRIG
GEBACKEN
UND
GEGRILLT

16 STUNDEN
AUS DEM HAUSEIGENEN
SMOKER

VON UNSEREM
FLEISCHERMEISTER
NACH SPEZIALREZEPT

SÜSSE
GERICHTE

Gösser Bräu Gulasch seit 1902      	12,90
mit Salzerdäpfeln, Frankfurter und Spiegelei	
Tafelspitz klassisch gekocht	16,90
mit Wurzelgemüse, Schnittlauch, Kren und Salzerdäpfeln	
Gulasch  	klein 6,90 groß 8,10
Gulasch mit Semmelknödel    	9,50
Gulaschsaft      	1 Würstl 4,90 2 Würstl 6,70
Das Original „Kalbswiener“    	19,90
mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	
Schweinsfilet im Pfandl    	16,90
mit Pfefferrahmsauce, Grillgemüse und Spätzle	
Gösser Bräu Backhendlsalat     	11,90
mit Kernöldressing	
Ausgelöstes Backhendl   	12,50
Brust Haxerl Flügerl	
Gösser Bräu Schnitzelteller    	14,10
vom Schwein mit Reis und Preiselbeeren	
Steirischer Ofenerdäpfel   	10,90
mit Hühnerfleisch, Grillgemüse und Sauerrahmsauce	
Cordon bleu     	15,80
mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	
Schnitzelsemmel     	5,50
Schnitzelburger* mit Tomatenscheibe und Salatblatt     	6,50
(*1 Sauce zur Auswahl: Ketchup, Senf, Cocktail- oder Knoblauchsauce)	
BBQ Ripperl mit Ofenerdäpfel und Sauerrahmsauce  	18,90
600g „Die besten Ripperl in der Stadt“	
Pulled Pork Burger   	10,60
mit knusprigen Erdäpfeln und Cole Slaw	
Pulled Pork Teller   	11,40
mit knusprigen Erdäpfeln und Cole Slaw	
	
Eierschwammerl Rostbraten    	18,90
mit Kräuterspätzle	
Krustenschweinsbrater    	12,90
mit Sauerkraut und Semmelknödel	
Gösser Hauswurst pikant    	4,90
mit scharfem Zwiebel-Senf-Ragout	
Frankfurter mit Senf & Kren    	3,80
Hausgemachte Topfenknödel   	6,90
mit Beerenröster	
Dreierlei Schokoladenmousse  	7,90
Icepresso  	3,20
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	
Topfen- oder Apfelstrudel    	6,50
mit Vanillesauce	
mit Schlagobers	4,10
Eiskaffee Heiße Liebe Coupe Danmark 	6,10
Eismarillenknödel    	3,90