

## Fleischiges

Hauswürstel  
im Ganzen, mit Verhackert und Grammelschmalz - (A,L) 5,90

Geselchtes  
mit Kren und Aufstrich - (A,G,L) 6,90

Steirischer Pfeffersalamiteller  
mit Aufstrich - (A,G,L) 6,90

Steirisches Lendbratel  
mit Kren und Aufstrich - (A,G,L) 9,10

Steirischer Rohschinkenteller  
mit Aufstrich - (A,G,L) 9,90

Steirischer Schmankerlteller  
von allem das Beste! - (A,G,L) 11,60

## Wildzeit im Klapotetz

Wildschweinwürstel  
im Ganzen, mit Aufstrich und Kren - (A,G,L) 7,90

Steirischer Wildteller - (A,G,L)  
Hirschrohschinken und Hirschsalami mit Butter und Kren 12,50

## Saures

Linsensalat mit Gemüse - (A)  
mariniert mit Essig und Kürbiskernöl von der Ölmühle Hartlieb 5,90

## Käse von der Kasalm

Tischparmesan  
Arzberger Stollenkäse - (A,G) 9,50

Bergkäse  
Arzberger Stollenkäse - (A,G,L) 8,50

## Kleines aber Feines

Brot mit Geselchtem und Kren - (A) 3,60

Brot mit steirischer Pfeffersalami - (A) 3,60

Trüffel-Ei Aufstrich  
Hausgemacht aus Grazer Trüffeln mit Brot - (A,G) 3,60

Aufstrichteller  
1 hausgemachter Aufstrich nach Wahl mit Brot und Gemüse - (A,G) 2,40

Aufstrichvariation  
3 hausgemachte Aufstriche nach Wahl mit Brot und Gemüse - (A,G) 5,90

Brotkorb - (A) 1,90

## Süßes

Topfencreme, hausgemacht  
mit Erdbeersauce - (G) 4,60  
Dazu empfehlen wir Schilcher Spätlese vom Weingut Trapl!

Da alle unsere Speisen von regionalen Produzenten immer frisch bezogen und Aufstriche vor Ort frisch produziert werden, kann es manchmal zu kurzfristigen Änderungen im Angebot kommen.

Wir bitten um Ihr Verständnis!

Am wichtigsten  
ist für mich die  
regionale Herkunft  
unserer Produkte.