



Kalte Vorspeisen

Tafelspitzsulz mit Kernöl und Kren(L.M.N.)	11,90
Beef Tartare mit Zwiebelringen und Toast(C.G.H.M.L.)	15,90
Rindercarpaccio „SteirerStuben“ mit Pesto, Rucola und Grana(H.G.N.M.)	12,90
Gebeizter Lachs mit Dillsenfauce und Toast(M.A.G.D.)	12,90
Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto(G.N.)	8,90
Vorspeisenvariation Lachs, Tomate Mozzarella und Sulz(G.A.C.L.D.)	14,90

Suppen

Rindsuppe	mit Frittaten(A.C.G.L.)	5,90
	mit Leberknödel(A.C.G.L.)	5,90
Knoblauchcremesuppe mit Croutons(A.C.G.)		5,90
Französische Fischsuppe mit Knoblauchbaguette(D.A.C.G.)		7,90

Warme Vorspeisen

Gegrillte Calamari mit Jungzwiebel, auf Knoblauchbaguette(o.)	13,90
Gebackene Melanzani auf Knoblauchpüree(A.C.G.)	11,90
Kleines Rindsgulasch mit Semmelknödel(A.C.G.O.)	9,80



Hauptspeisen

Wiener Schnitzel mit Petersilkartoffeln(A.C.G.)	19,90
Kalbsnaturschnitzel mit Reis(A.C.G.)	18,90
Gekochtes Schulterscherzel mit Kürbisgemüse und Salzkartoffeln(L.G.)	17,90
Tafelspitz mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce(A.C.G.L.)	18,50
Ergänzung: Cremespinat(A.G.L.)	4,50
Semmelkren(A.G.L.)	4,50
Filetsteak mit Gemüse und Bratkartoffeln(A.L.)	29,90
Pfeffersteak mit Gemüse und Kroketten(A.G.C.)	34,90
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Fächergurke(A.G.)	17,90
Fiakergulasch mit Semmelknödel(A.C.G.)	14,90
Gegrilltes Hühnerfilet mit Erbsenreis(A.G.N.)	15,90
Steirisches Backhendl mit Kartoffel-Vogerlsalat(A.C.G.)	15,90
Gebratenes Zanderfilet mit Petersilkartoffeln(A.L.D.)	21,90
Gebackenes Zanderfilet mit Mayonnaisesalat(A.C.G.D.)	22,90
Kürbisrisotto mit Rucola und Grana(G.N.)	15,90
Ergänzung: Portion Garnelen/4 Stk.(O.B.D.)	8,00



Steirer Stuben

Nur auf Vorbestellung bzw. Anfrage des Service Personals:

¼ Ofenfrisches Gansl	23,90
mit Maroniknödel und Rotkraut(A.G.)	
Chateaubriand (360g, für 2 Personen)	59,90
mit Pommes Williams und Gemüse(A.C.G.)	

Salate und Beilagen:

Blattsalat(L.B.N.)	4,20
Gemischter Salat(L.B.N.)	4,90
Erdäpfelsalat(L.B.N.)	4,50
Hausgemachte Pommes Frites(G.)	4,90
Petersilerdäpfel(G.)	4,50
Basmatireis(G.)	3,90
Gebratenes Gemüse	4,50

Dessert

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	7,90
und Schlagobers(A.C.G.H.)	
Wartezeit ca. 20 min	
Zweierlei Schokomousse	6,90
mit Beerenragout(C.G.)	
Topfenstrudel	5,90
mit Vanillesauce(A.C.G.H.N.)	
Marinierter Fruchtsalat	7,90
mit Vanilleeis	
Käseteller	14,90
mit Feigensenf und Trauben(G.)	

DIE 14 ALLERGENE

A) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Ei, D) Fisch, E) Erdnuss, F) Soja,

G) Milch oder Laktose, H) Schalenfrüchte,

L) Sellerie, M) Senf, N) Sesam, O) Sulfite, P) Lupine, R) Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. Mwst und aller gesetzlichen Abgaben
Gedeck pro Person 2,90