

Steirische Schmankerlwochen

Die Landeshauptstadt der Steiermark – Graz ist europaweit bekannt mit ihrer langjährigen, traditionsreichen Esskultur. 1686 wurde hier das erste österreichische Kochbuch gedruckt. Ohne die alten Rezepten hätten Gaumen und Seele die unverwechselbaren Kochkünste und den vielfältigen Geschmack der Steiermark nie ganz gekannt.



Menü

Kürbiscremesuppe

mit steirischem Kürbiskernöl und Milchschaum

Saftiges Steinpilz-Relragout

mit handgemachten Kürbismudeln und Preiselbeerbirne,
dazu grüner Salat

1 x Marillenknödel

auf hausgemachtem Zwetschgenröster

41,90€

Saisongetränke

Schilcher Sturm, Langmann (ab ca. 07. Okt.)	0,2l	4,90€	0,5l	12,40€
Weststeirischer Schilcher klassik, Langmann	0,1l	4,80€	0,2l	8,20€
Schilcher Sekt piccolo, Langmann	0,2l	11,80€		

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Milchschaum

7,90€

Steirerkas Pressknödel in kräftiger Rinderbrühe

7,70€

Karamellisierter Schafskäse

auf herbstlichen Salaten, mit Käferbohnen, gedünsteten Kürbiswürfeln
und Apfel-Kürbiskernöldressing, dazu Baguette

19,70€

„Pfarrerwürger“

19,80€

Spinat-Serviettenknödel mit brauner Butter und gehobeltem Bergkäse,
dazu Beilagensalat

Grammelknödel auf Sauerkraut

18,80€

Hausgemachte Grieben mit Knoblauch, Waldgewürzen und Zwiebeln
im Erdäpfel-Knödelteig

3erlei Knödelvariation

19,90€

hausgemachte Steinpilz-, Schafskäse- und Rote Rüben Knödel
auf fruchtigem Kürbisspiegel, dazu grüner Salat



In alten Geschichtsbüchern kann man Interessantes über die Kochgewohnheiten nachlesen. So kochte man früher in der Nordwest-Steiermark in erster Linie auf dem Herd. Daher gab es hier viele gedünstete oder in Schmalz gebackene Speisen. Das „Ofengebiet“ hingegen ist die Südoststeiermark, Hier garte man eine Vielzahl von Speisen eher im Backofen. Heute sind das berühmte „Wurzelfleisch“ als auch der „Guglhupf“ als typisches Ofengebäck besonders bekannte Gerichte.

Mürztaler Sturzkrout <i>Auflauf mit Selchspeck, Faschiertem und Sauerkraut, dazu Erdäpfel</i>	18,90€
Paprikahendl „Grazer Art“ <i>mit handgemachten Kürbismudeln</i>	18,90€
½ Steirisches Backhendl <i>mit lauwarmen Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	20,90€
Aragrillteller <i>mit gebratenem Schweinefilet (ca.80g), Rinderlende (ca.80g), kleinem Schnitzel „Wiener Art“, 1 x steirischer Klosterseufzer und Kräuterbutter, dazu Pommes und Salatgarnitur</i>	35,90€
Steirer Krensnitzel <i>Schweinelende mit Rohschinken gefüllt im Kürbiskernmantel gebraten mit Rösterdäpfeln, dazu Beilagensalat</i>	29,90€
Ochsenbackerl <i>in Gemüse-Rotwein geschmorrt, mit Erdäpfel-Krenpüree und Käferbohnnensalat</i>	29,80€
Saftiges Steinpilz-Rehragout <i>mit handgemachten Kürbismudeln und Preiselbeerbirne, dazu grüner Salat</i>	28,80€
Gebratene Forellenfilets <i>auf hausgemachtem Kürbisrisotto mit Kürbiskernpesto, dazu grüner Salat</i>	27,40€
Hausgemachter Apfelpalatschinken mit einer Kugel Vanilleeis <i>in der Pfanne serviert</i>	15,90€
Zwei Marillenknödel auf hausgemachtem Zwetschgenröster	9,90€
Hausgemachtes Parfait aus kandierten Kürbiskernen <i>mit Schokoobers</i>	9,80€

„Steirer-Madl-Kuss“

**1x kleiner Schwarzer,
1x Kaffee-Karamellschnaps,
1x Marillenknödel**

11,90€