



- L I C H W I L L K O M M E N



Salate

HEIMISCHER VOGERLSALAT

Marinade aus Kernöl & feiner Essigmischung
mit warmen Erdäpfeln & Speck 8,5

SPECIAL

BUNT GEMISCHTER SALAT

Blattsalate nach Saison / Käferbohnen / rote Rüben / Erdäpfel mit steirischem
Kürbiskernöl & © GÖLLES Essig 6

KLASSISCHER KÄFERBOHNENSALAT

Hirschmann's Käferbohnen / Kren / Zwiebel mit steirischem Kürbiskernöl &
© GÖLLES Essig 6

Suppe

Rindsuppe mit KRÄUTERFRITTATEN / Wurzelgemüse / Schnittlauch 5,5

APFEL KÜRBIS CREMESUPPE Croutons / Krenschäum / Ölspur 6

Hauptspeisen

HAUSGEMACHTE TORTELLONI

Rote Bete Füllung / Butter – Salbei Creme / gehobelter Asmonte / Mohn
21

BACKHENDLSALAT

gebackene Hendlbruststreifen / gemischte Salatvariation / Kernöl
16

SEASAIBLINGFILET GEBRATEN

Heurige Kartoffel / Kräutersalz / mediteranes Gemüse / Kürbis Creme
24

WIENER SCHNITZEL

vom Schweinskarree / © steirisches Vulkanlandschwein
1 Beilage nach Wahl: Pommes / Petersilien Kartoffel / Reis / Salat
16

BULLDOGWIRT

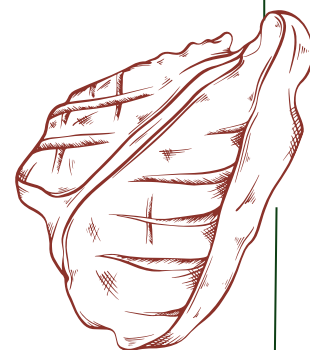
RINDVIEH- STEAK-ABEND



Filet Steak	ca. 200g	42
Rump Steak	ca. 200g (Dry Aged)	38
Rib Eye Steak	ca. 250g (Dry Aged)	42

PORTERHOUSE STEAK je 100g (Dry Aged) 12

TOMAHAWK STEAK je 100g (Dry Aged) 10



1x Beilage und 1x Sauce sind frei, jede weitere Sauce (2,5) und Beilage (4,5)

BEILAGEN

- *GRILLGEMÜSE
- *OFENERDÄPFEL
- *TRÜFFEL POMMES
- *SELLERIE ERDÄPFEL GRATIN

SAUCEN

- *COGNAC PFEFFER JUS
- *SCHWAMMERL SAUCE
- *GÖLLES WHISKEY BUTTER

WEINEMPFEHLUNG

STEIRISCHES VULKANLAND

ERUPTION ROT 2019

Zweigelt

Weingut Ulrich 1/8l 6,5



ZWEIGELT BLAU 2019

Winkler-Hermaden 1/8l 4,5

100 Days 2019

Cabernet

Keringer 1/8l 4,5