



- 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



### 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

**SELLERIE - BIRNENCREMESUPPE** / Croutons / Krenschäum 6

## Hauptspeisen

### HAUSGEMACHTE RAVIOLI



Apfel / Sellerie / Steinpilze / Frisch Käse / Lauch / Paradeiser  
21

### BACKHENDLSALAT

gebackene Hendlbruststreifen / gemischte Salatvariation / Kernöl  
17

### 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

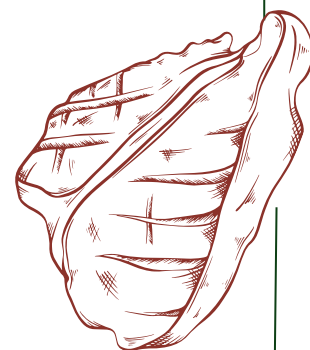
# RINDVIEH- STEAK-ABEND



<b>Filet Steak</b>	ca. 200g	42
<b>Rump Steak</b>	ca. 200g (Dry Aged)	38
<b>Rib Eye Steak</b>	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 CUVE 2017

ZW / BW

Scharl Josef 1/8l 6,5



MERLOT 2019

Fassold 1/8l 4,7

ZWEIGELT 2015

Landessieger

Frauwallner 1/8l 6,5