



- 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

BÄRLAUCHCREMESUPPE / Croutons / Krenschaum 6

Hauptspeisen

HAUSGEMACHTE RAVIOLI



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

BACKHENDLSALAT

gebackene Hendlbruststreifen / gemischte Salatvariation / Kernöl
17

LACHSFORELLE GEBRATEN

Kulmer / 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

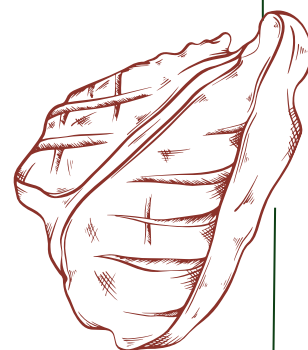
RINDVIEH- STEAK-ABEND



<i>Filet Steak</i>	<i>ca. 200g</i>	44
<i>Rump Steak</i>	<i>ca. 200g (Dry Aged)</i>	40
<i>Rib Eye Steak</i>	<i>ca. 250g (Dry Aged)</i>	44

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
- *SÜSSKARTOFFEL WEDGES

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