



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



Salate

SPECIAL

HEIMISCHER VOGERLSALAT

Marinade aus Kernöl & feiner Balsamico-Mischung
mit warmen Erdäpfeln & Speck

BUNT GEMISCHTER SALAT

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

KLASSISCHER KÄFERBOHNENSALAT

Kren / Zwiebel mit steirischem Kürbiskernöl & © GÖLLES Essig

Suppe

Rindsuppe mit KRÄUTERFRITTATEN / Wurzelgemüse / Schnittlauch

SPARGEL CREME SUPPE / Croutons / Krenschaum

Hauptspeisen

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Bärlauch / veganer Frischkäse
Frühlingslauch / Öl / Gemüsechips



BACKHENDLSALAT

gebackene Hendlbruststreifen / gemischte Salatvariation / Kernöl

SEESAIBLINGSFILET

Fischzucht Schleie / Gegrillt / Bärlauch Gnocchi
Mediterranes Gemüse

WIENER SCHNITZEL

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

BULLDOGWIRT

RINDVIEH- STEAK-ABEND



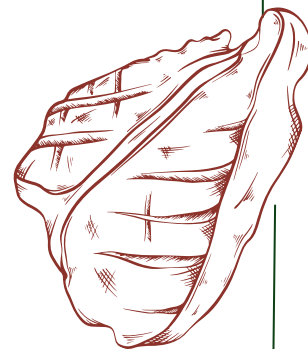
Filet Steak ca. 200g

Rump Steak ca. 200g (Dry Aged)

Rib Eye Steak ca. 250g (Dry Aged)

T-BONE STEAK ca. 600-700g (Dry Aged)

TOMAHAWK STEAK ca. 850-1000g (Dry Aged)



1x Beilage und 1x Sauce sind frei, jede weitere Aufpreis

BEILAGEN

*GRILLGEMÜSE

*OFENERDÄPFEL

*TRÜFFEL POMMES

*SELLERIE ERDÄPFEL GRATIN

SAUCEN

*COGNAC PFEFFER JUS

*SCHWAMMERL SAUCE

*GÖLLES WHISKEY BUTTER

WEINEMPFEHLUNG

STEIRISCHES VULKANLAND

ZWEIGELT 2015

Landessieger
Frauwallner 1/8l 6,5



PINOT NOIR 2021

Scharl J. 1/8l 5,5

KÖNIGSROT Cuvée 2022

Blauer Zweigelt & St. Laurent
Platzer 1/8l 5,5