

## Hannes Sattler kocht heute:

### **Mini Lammleberkäsesemmel vom Sattler Lamm**

mit Apfelzwiebelchutney 4,20

### **Terrine vom Vulkanlandschwein \***

mit eingelegtem Gemüse und Wildkräutern 9,50

### **Gebratenes Rib-Eye Steak \***

mit Gartengemüse 26,90

### **Schoko-Wechsel \***

8,50

\*Am Abend servieren wir die Gerichte mit \* als 3 Gang Menü - 38,00

## Klassiker:

### **Klare Rindsuppe**

mit Frittaten 4,20

**Radieschencremsuppe** mit Croutons 5,50

### **Schafkäse vom Draxler**

mit Paprikachutney 9,50

### **Gebackener Ochsenschlepp**

auf Rahmgurken  
12,50

-----

### **Steirisches Backhendl**

aus dem Sulmtal, - frisch zubereitet,

Wartezeit ca. 30 min

½ Backhendl 13,00

Ganzes Backhendl 24,00

### **Beilagen**

Portion Petersilerdäpfel 3,50

Gemischter Salat 4,50

### **Wienerschnitzel vom Schwein**

mit Petersilerdäpfel 12,50

### **Lammbratwürstel vom Sattler Lamm**

mit Erdäpfel- Senfpüree und Ruccola 12,50

### **Ragout vom Kranachberger Rehbock**

mit Spätzle 16,50

### **Eierschwammerlsauce**

mit Serviettenknödel 14,50

### **Gebratenes Rib-Eye Steak**

mit Gartengemüse 26,90

### **Wolfsbarsch im Ganzen gebraten**

mit Petersilerdäpfel 28,00

-----

### **Vanilleeis** mit Kernöl 6,50

### **Apfelstrudel**

mit Vanilleeis 6,50

### **Sorbetvariation** mit Beeren 6,80

### **Dreierlei Käse**

von der Fromagerie Riegersburg 8,50