

Steirertage im Krah



Frischer Schafkäse

mit Kürbiskern-Tomatenvinaigrette auf Vogerlsalat 9,40

Käferbohnen – Wurstsalat

mit gepickelten Zwiebel, Gurkerl, Käse & Kernöl 9,20

“Steirerschnitzel”

gebackenes Schweinsschnitzel in Kürbiskernpanier
mit Erdäpfel-Vogerlsalat 18,70

Feuerfleck mit Rohschinken,
Tomaten, Paprika, Käse & Bärlauchpesto

13,60

Steirisches Wurzelfleisch

mit Kren und Salzerdäpfeln 15,80

Hendlburger

mit gebackener, ausgelöster Hendlkeule,
Kernölmayo, Salat, Tomate, Zwiebel & Pommes 16,80

Apfelstrudel aus dem Apfelland mit Schlagobers 6,30

Bierempfehlung: Thalheim steirisch hell

Getreidig-blumige Aromen und Veilchen-Noten
im Antrunk verleihen feine, harmonische Leichtigkeit
auf Grundlage des historischen Thalheimer Heilwassers.
Wir stimmen Euch auf den Steiermark Frühling ein!



0,3l 4,60
Alk. 4,3 % / Stammwürze: 11,0°P