

Vorspeisen

Beef Tatar (12 dag) fein garniert, mit 2 Stück Toastbrot (A, C, G, M)	10,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Paprikavinaigrette	8,90
Carpaccio von der Tomate mit Olivenöl & Asmonte-Käse, dazu Ziegenfrischkäsebällchen (G)	7,90
Gerne auch als vegane Variante ohne Käse	6,90

Suppen – natürlich hausgemacht

Klare Rindsuppe mit Frittaten (A, C, G)	4,20
Klare Rindsuppe mit gekochtem Grammelstrudel (A, C)	5,40
Klare Rindsuppe mit Leberknödel (A, C, M)	4,60
Cremesuppe von der Käferbohne mit Kernöl-Brotwürfel (A)	5,20

Steirermenü 17,80

Cremesuppe von der steirischen **Käferbohne** mit Kürbiskernöl-
Brotwürfel (A) &

Knoblauchkotelette vom Grill mit Kürbiskernöl-Süßrahmnudeln &
Gemüse (A, L, G) &

Kleine **Cremeschnitte** nach Art des Hauses (A, C, G)

Weinempfehlung: Steirischer Welschriesling (O)

Weingut Riegelnegg, Olwitschhof, Gamlitz 1/8 l 4,00

Fisch & Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb (A, C, G)	14,70
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites (A, C, G)	12,20
Wiener Schnitzel von der Hühnerbrust mit Petersilienkartoffel (A, C, G)	13,50
Schweinefilets vom Grill mit Pfefferrahmsauce, Kroketten & Gemüse (A, G, M, O)	17,20
Grillteller mit Pommes frites und pikanten Dips (C, G, M)	15,70
Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Apfelkren & Röstkartoffel (A, C, M)	17,30
„Hochsteiermark Nockerl“ Spätzle mit Schinken, Käse & Süßrahmsauce, dazu mit Kürbiskernöl marinierter, grüner Salat (A, C, G)	10,40
Knoblauchkotelette vom Grill mit Kürbiskernöl-Süßrahmnudeln (A, C, G)	12,90
Zanderfilets in der Pfanne gebraten mit Kräuterseitlingen & Petersilienkartoffel (A, D, G)	18,40
Steirischer Backhendlsalat (A, C, G) - Gebackene Hühnerfiletstreifen, dazu mit Kürbiskernöl marinierte Blattsalate	11,40

Burger & Bowls

Riegler-Burger (A, C, M)	12,70
Klassischer Rindfleischburger, Speck, Paprika, Zwiebel, Tomate, Salatblatt dazu Pommes frites und Cocktailsauce	
Steirer-Burger (A, C, M)	12,70
Schweins-Kotelette vom Grill mit Knoblauch, Paprika, Salatblatt & Spiegelei, dazu Pommes frites und Kürbiskernöl-Käferbohnen	
Chicken Bowl	13,30
Gebratene Hühnerfilets mit süßer Chilisauce & gebratenem Wok-Gemüse auf Reis	
Beef Bowl	14,30
Gebratene Rinderfiletspitzen mit süßer Chilisauce & gebratenem Wok-Gemüse auf Reis	

Steaks & Co

Beef Tatar (18 dag), fein garniert mit 4 Stück Toastbrot (A, C, G, M)	15,90
Beefsteak (C, M)	36,90
Rinderfilet mit Spiegelei, dazu frisches Gartengemüse & Pommes frites	
Pfeffersteak (A, G, M, O)	36,90
Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten & frisches Gemüse	
Rieglers Schmankerlsteak (A, C, G, M)	36,90
Rinderfilet mit gebackenen Zwiebelringen & Wedges, dazu dreierlei pikante Saucen	
Vitalsteak (Low carb) (A, G, M)	33,90
Rinderfilet mit Kräuterbutter & bunten Blattsalaten	

Vegetarisch & Vegan

Veggie-Burger (A, C, G, F, L)	11,30
Hirse-Gemüselaibchen, Paprika, Tomate, Salatblatt und Pommes frites	
 Vegan-Bowl (A, F, N)	13,10
Mit Gemüse gefüllte Mini-Frühlingsrollen & gebratenem asiatischen Gemüse auf süßer Chilisauce & Reis	
Kartoffeltascherl (4 Stück) (A, C, G, M)	10,90
Gefüllt mit Frischkäse & Gartenkräuter, dazu mit Balsamico-Senf-Dressing mariniertes Salat	
 Linsenlaibchen (A, H, F) mit Petersilienkartoffel & Kräuterpesto	11,70
Gebackener Edamer-Käse mit Sauce Tartare (A, C, G, M)	10,20
 Gebackene Kichererbsen-Bällchen , dazu mit Balsamico-Senf-Dressing mariniertes Salat	13,20

Kleingerichte

Rindfleischsalat mit Käferbohnen, Zwiebel & Paprika, mariniert mit Kürbiskernöl	9,90
Rindsgulasch (A) – natürlich hausgemacht	10,20
Schinken-Käse-Toast (A, G)	4,10
Riegler-Toast – Schweinekotelette vom Grill mit Spiegelei auf Toastbrot, Cocktailsauce & Salatgarnitur (A, C, M)	9,90

Salate

Gemischter Beilagensalat – Variation von frischen Salaten	4,50
Blattsalate – mariniert mit Senf-Balsamicodressing (M)	4,50
Kartoffelsalat – natürlich hausgemacht (M)	4,40
Steirischer Käferbohnenalat mit Zwiebel & Kürbiskernöl	4,60
Grüner Salat	4,20
Auf Wunsch mit Kürbiskernöl oder Kräuter-Rahmdressing	1,00

Desserts & mehr

Unsere Cremeschnitte nach Art des Hauses und viele weitere süße Nachspeisen finden Sie in unserer gesonderten Dessertkarte.

Kaffee beziehen wir von der Brucker Rösterei Java.

Whisky & Whiskey finden Sie in der gesonderten Whiskykarte.

Wein in der Flasche  finden Sie in der gesonderten Weinkarte.

Wein glasweise  im Weinblatt vor Ihnen am Tisch.