GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

...eine „kulinarische Wanderung“ durch Aich
zu den „*32. steirischen Wochen*“ von 01. - 20. Aug. 2017

...für 'n Durst, und als Aperitif:

„ <u>Naturtrüber Apfelsaft</u> “ vom „Niglbauer“, Familie Leitner Puch/Weiz	0,25 l	€ 3,00
GenussRegion: „ <u>Oststerischer Apfel</u> “	gespritzt 0,50 l	€ 4,50
„ <u>Bauernmost</u> “	0,25 l	€ 2,20
	gespritzt 0,50 l	€ 3,70

Als Aperitif empfehlen wir

„ <u>Bella Rosa</u> “ Isabella Frizzante vom Weingut. Schneeberger, Heimschuh,	0,10 l	€ 4,50
--	--------	--------

...spezielle steirische Weine aus den 0,7 l Flaschen:

„ <u>Muskateller</u> “ 2016 vom WG. Schneeberger, Heimschuh, Pernitsch, Südsteiermark	1/8 l	€ 3,90
„ <u>Steirischer Spiegel</u> “ 2016 vom Weingut E.&W. Polz, Graßnitzberg,	1/8 l	€ 4,20
„ <u>Sauvignon-Blanc</u> “ 2016 vom WG. Hack-Gebell, Gamlitz Südsteiermark	1/8 l	€ 4,50

Vorspeisen:

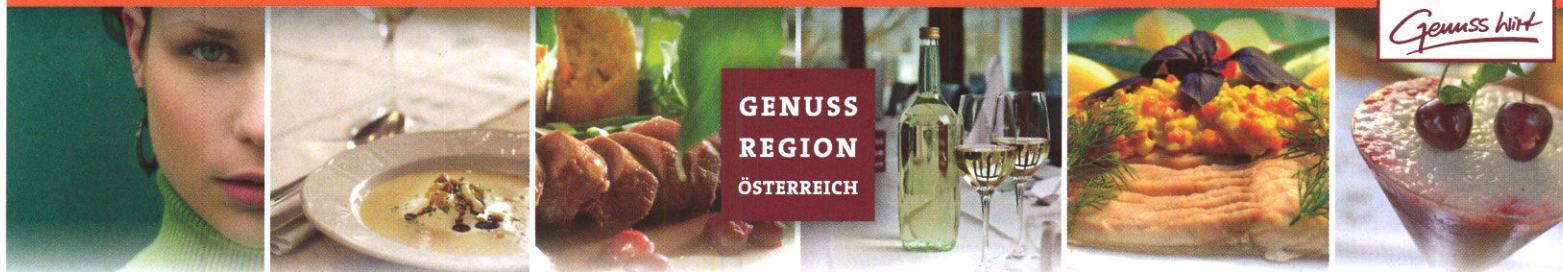
„ <i>Wagner Dreizipf</i> “ „ <u>Steirer-Maki</u> “ ADEFGLN ...Steirisches Sushi mit gebeiztem Saibling, Buchweizen Kren und Kernöl Sushi styrian style with marinaded char, buckwheat, horseradish and pumpkin seed oil		€ 10,80
--	--	---------

„ <i>Grafenwirt-Umkehr</i> “ „ <u>Tartar vom heimischen Rind</u> “ ACGL ...mit Wachtel-Ei und Toastbrot Steak tartare served with quail egg and bread		€ 13,80
---	--	---------

Suppen:

„ <i>Steig-Grintl</i> “ „ <u>Steirische Einbrennsuppe</u> “ ACGL ...mit Eierschwammerl und Speck (Gaumenspiel-Siegergericht 2017) Baked soup with chanterelle and bacon		€ 4,80
---	--	--------

„ <i>Teufels-Schlucht</i> “ „ <u>Chili-Maiscremesuppe</u> “ (Kukuruz) AGLO mit Popcorn Chili corn soup with popcorn		€ 5,20
---	--	--------



GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Hauptspeisen:

„*Freienstein*“ **„Steirisches Backhendl“** ACGLO
 ...mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Kernöl und Preiselbeeren € 12,80
 Baked chicken styrian style served with potatoe salad, pumpkin seed oil and cranberries

„*Saukaisen*“ **„Opa's Schule“** ACGLOM
 ...Opas Blutwurst, hausgemachte Grammel und Selchfleischknödel € 11,80
 auf Rahmsauerkraut
 Greaves dumpling, smoked meat dumpling and black pudding served with sauerkraut

„*Gradenbach-Wasserfall*“ **„Saiblings Filet“** AGLO
 ...gebratenes Filet vom Gradenbach Saibling mit Fregola Sarda(Nudelart) € 19,80
 Eierschwammerl und Liebstöckelöl
 Grilled filet of char served with fregola sarda, chanterelle and lovage oil

„*Stöderl*“ **„Geschmorrtes Gustostück“** ACGLOM
 ...vom Rind Fam. Zeiler vlg. Willinger, Niederberg € 17,80
 mit Brezenknödel und Wurzelgemüse
 Local braised beef served with dumpling and vegetables

„*Heureith*“ **„Beiried-Schnitte“** -Rumpsteak- ACGLOM
 ...in der Senf-Saat-Kruste gebraten (nach Rezept von Martin Sieberer, Franzi's Mentor) € 22,80
 mit Zwiebelpüree in Speckbohnen
 Rump steak served with crispy potato-bacon-strudel and Schladminger-beer-jus

Nachspeisen:

„*Lärch-Schachen*“ **„Schwarzbeer-Nocken“** AG € 6,80
 ...aus unseren Tälern, mit Sauerrahmeis
 Bluebeery „Nocken“ served with homemade sour-cream-ice

„*Kohl-Sächterl*“ **„Schokoladen Crème Brûlée“** CGO € 6,80
 ...mit Ribiselsorbet
 Chocolate creme brulee with cranberry ice cream

*Unsere erfahrenen „Bergführer“ sowie Chef Franz
 freuen sich, Euch zu den schönsten Platzer'l von Aich, begleiten zu dürfen*

Inklusivpreise!

Aich im August 2017