



KNAPPENHOF

VORSPEISEN UND SNACKS

Oktopus-Salat / Staudensellerie / Rispentomaten / Kapern / natives Olivenöl ^{LR}

Duett vom Tatar / hausgebeizter Wildlachs / Alpenrind / Bauernbrot ^{DGA}

3 gratinierte Jakobsmuscheln / natives Olivenöl / Bauernbrot ^{RG}

Miesmuscheln im Weißweinsud / Knoblauch / frische Petersilie / Bauernbrot ^{RA}

Gedeck auf Wunsch
Knuspriges Bauernbrot
/ natives Olivenöl / Meersalz /
Hauswürstel ^A

*Wir legen höchsten
Wert auf die Qualität
unserer Produkte!*



SUPPEN

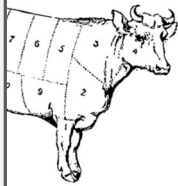
Kräftiges Hühnersupperl
Kaspressknödel ^{ACG}

Mediterrane Fischsuppe
LYO STYLE ^{RADBL}

VOM GRILL ab 2 Personen

Dry Aged Entrecôte
(250g pro Person) ^{GM}

Kräuterbutter vom Knappenhof /
Speckbohnen / Rosmarinerdäpfel



*Bitte frag auch unsere
netten Mitarbeiter nach der Tafel
mit den Tagesspezialitäten!*

VON DER ALM UND AUS DEM MEER

Zweierlei Freiland-Hendl / gebacken & gefüllt / Erdäpfel-Vogerl-Salat / Kernöl ^{ACG}

Alm & Meer / Rosa Kalbsfilet / Erdäpfelgratin mit Bergkäse / grüner Spargel ^{GBC}

Die Besten Calamari Fritti / Kernöl-Aioli ^{RMAC}

Gegrillter Oktopus / lauwarmer Artischocken-Tomaten-Salat ^{HR}

Cremiges Welschriesling-Risotto mit Riesengarnelen / Blattsalat ^{BGL}

Vegane Schwarze Belugalinsen / Madras-Curry / Brokkoli ^{GDH} mit Seeteufel



Hendl vom Posch

Fleisch vom Zotter

Fisch vom Markt

*Gemüse vom
Munkostladen*

Kernöl vom Furger

*Steirisches Kürbiskern-Tiramisu ^{GCA}
Crème Brûlée ^{GC}*

A - glutenhaltiges Getreide L - Sellerie
B - Krebstiere M - Senf
C - Eier von Geflügel N - Sesamsamen
D - Fisch O - Schwefeldioxid
E - Erdnüsse P - Lupinen
F - Sojabohnen R - Weichtier
G - Milch von Säugetieren H - Schalenfrüchte