

# Vorspeisen

## Rindercarpaccio

Rucola/ Parmesan/ geröstete Pinienkerne/ Toastbrot € 11,90

Beef carpaccio with arugula, parmesan cheese & roasted pine nuts

Geräuchertes Forellenfilet aus der Schloss Fischerei/

Oberskren/ Semmel € 12,80

Smoked fillet of trout with horseradish cream

# Suppen

## Hausgemachte Rindsuppe

mit Leberknödel € 5,50/ mit Grießnockel € 5,50/

mit Bärlauch- Kaspressknödel € 5,80

Clear soup with fried liver dumpling or with semolina dumpling  
or with cheese bread dumpling & wild garlic

Feurige Gulaschsuppe/ Brot € 6,90

Goulash soup with bread

Bärlauchcremesuppe/



Obershaube/ Blätterteig- Parmesan- Stangerl € 6,90

Creamy wild garlic soup with puff pastry cheese stick

# Für den kleinen Hunger

## „Pumuckl“

Kleines Schnitzel vom Schwein/ Pommes frites € 9,60

Small breaded and fried pork escalope with chips

## „Goofy“

Grillwürstl/ Pommes frites € 8,00

grilled sausage with chips

## „Donald Duck“

Hühnernuggets/ Pommes frites € 9,90

Chicken nuggets with chips

# Bunt & Gesund

*Gemischter Salatteller* € 5,50



Mixed salad

*Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernöl* € 16,90

Mixed salad with fried chicken and pumpkin seed oil



*Fitmacher- Frühlingsalat*

*Knackige Blattsalate/ Bärlauch- Topfenockerl/  
Gebackenes Kürbiskern- Ei/ Salzmandel- Crunch* € 16,90

Lettuce salad with pumpkin seed crusted egg, wild garlic cream cheese & salted almonds

*Parma Salat*

*Knackige Blattsalate/ Parmaschinken/ Parmesan/  
Bärlauch- Pesto/ geröstete Pinienkerne* € 16,90

Mixed salad with parma ham, parmesan cheese, wild garlic pesto and roasted pine nuts

*Zu unseren Salaten empfehlen wir*

*Hausgemachtes Knoblauchbaguette* € 4,50

Garlic bread

# Tageskarte

*Den Rhythmus der Natur auf dem Teller erleben-  
die Jahreszeit sagt, was es heute gibt...*



## *Bärlauch- Kaspressknödel*

*Salatgarnitur/ Sauerrahm- Dip € 15,90*

Cheese bread dumplings with wild garlic, salad garniture & sour cream- dip

## *Bärlauch- Nockerl*



*Bärlauch- Pesto/ frisch gehobelter Parmesan/ geröstete Pinienkerne € 15,20*

Austrian- style gnocchi with wild garlic pesto, parmesan cheese & roasted pine nuts

## *Cordon bleu*

*Petersilkartoffeln/ Wildpreiselbeeren € 18,10*

Fried pork escalope stuffed with ham and cheese and potatoes

## *„Schlick Spezial Toast“*

*gegrilltes Schweinefleisch/ Toastbrot/ geröstete Champignons/*

*Salatgarnitur/ Cocktailsauce € 17,60*

Grilled Pork with onions and mushrooms on a toast/  
salad garniture/ cocktailsauce

## *Grillteller*

*gegrilltes Schweine- und Rindfleisch/ Pommes frites/*

*Paprika/ Speck/ Grillwürstel/*

*Salatgarnitur/ Cocktailsauce € 19,20*

Mixed grill from beef and pork, sausage, chips, salad garniture, cocktailsauce

## *Schweineschnitzel gebacken*

*Petersilkartoffeln/ Wildpreiselbeeren € 16,60*

Breaded and fried pork escalope/ potatoes

## *Pinsa à la Schlick*

*Original italienisches Pinsabrot/ Bärlauch- Pesto/*

*Parmaschinken/ Parmesan/ Rucola € 14,90*

Pinsa Bread with parma ham, parmesan cheese, basil pesto and arugula salad



## *Thai- Gemüse- Curry*

*Räuchertofu/ Austernpilze/ cremige Kokossauce/ Basmati- Reis € 17,60*

Coconut Thai curry with vegetables, smoked tofu, oyster mushrooms & rice



# *Fischspezialitäten*



## *Reinankenfilet (Wildfang)*

*knusprig gebraten/ Petersilkkartoffeln/*

*Blattsalatteller € 25,40*

Filet of ferra bleu, crisply roasted with potatoes & mixed salad

## *Saiblingsfilet*

*Knusprig gebraten/ Penne in leichter Bärlauch- Obersauce € 25,40*

char filet crisply roasted with creamy wild garlic pasta

## *Garnelen- Thai- Curry*

*Buntes Gemüse/ Austernpilze/ cremige Kokossauce/*

*Basmati- Reis € 22,90*

Coconut Thai Curry with prawns, vegetables & rice

# *Für Naschkatzen...*

## *Cheesecake Parfait*

*mit Himbeeren € 8,10*

creamy no- bake raspberry cheesecake parfait

## *„Banoffee & Ice“*

*Karamellkeks/ Karamellsauce/ Bananen/ Schlagobers/  
weißes Nougat Eis € 7,60*

banoffee pie in a glass with white nougat ice cream

## *„Sunny side up“*

*Griechisches Joghurt/ Zitronen- Crumble/  
Sorbet von Mango & Marille € 8,90*

Greek style yoghurt with crumble, apricot sorbet & mango sorbet

## *Mohr im Hemd*

*Schokoladensauce/ Schlagobers/ Vanilleeis € 7,70*

warm chocolate pudding/ whipped cream/ vanilla ice cream

## *Hausgemachte Kuchen und Torten nach Tagesangebot!*

Homemade Cakes according to daily offer

*Torten/ Strudel/ Kuchen*

€ 5,40