



Genuss im Restaurant-Wirtshaus am Weinberg

DAS KAPPEL

WINZER • WELLNESS • HOTEL
IN HÖCHSTER LAGE

Gedeck vorab - (Aufstriche+Gebäck): € 3,80 - auf Wunsch eingestellt!

Vorspeisen

Tartar vom steirischen Gebirgsaibling, Jakobsmuschel im Wollschwein-Lardo auf Ratatouille im Minutenrauch, Rote-Rüben-Kreineis, Basilikumpesto, Wasabidrops	€ 16,90
Tafelspitzsulzerl mit hauseigenem Weißweinessig, Kürbiskernöl, eingelegter Kürbis	€ 9,50
Frühlingsalat mit Wachtelei, Spargel und gebratenen Zuchtpilzen, Bärlauchöl und Kappel-Balsamico	€ 11,50
Vogersalat mit Erdäpfel, Weißweinessig und Kernöl € 6,50/ mit geröstetem Woazschweinspeck	€ 8,00
Beef Tartare vom Styria-Beef, hausgemachtes Toastbrot, Trüffelbutter, Chilli-Mayo, Wachtelei	€ 18,50
Pochiertes Sulmtaler Freilandeier, Brennesselspinat (aus unserem Weingarten) mit Hollandaise im Glas	€ 10,50

Suppen

Klare Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel	€ 4,60
Rahmsuppe vom Sausaler Bärlauch mit Woazschwein-Rohschinkenstangerl	€ 6,80
Rahmsuppe vom Stangensellerie mit Blattspinat, hausgemachte Frühlingsrolle, Basilikum-Petersilöl	€ 6,90

Hauptspeisen - österreichische Klassiker

Zwiebelrostbraten vom Sulmtaler Rinder-Beiried mit Butternockerl	€ 20,90
Gebackenes Schnitzel vom "Woazschwein" in Butterschmalz gebacken, Petersilerdäpfel	€ 16,90
Halbes südsteirisches Backhendl - für 1 Person (Brust und Oberkeule ausgelöst)	€ 15,90
Kalbsrahmbeuscherl mit hauseigenem Riesling und Serviettenknödel	€ 15,90
In Kappel-Zweigelt geschmortes Schopfsteak vom südsteirischen "Woazschwein", cremige Berglinsen, Frühkraut, Trauben-Holunderbeeren/Zweigelt-Jus	€ 20,50
Portion hausgemachte Preiselbeeren	€ 2,00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G= Milch oder Laktose,
H= Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten
Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Teilen Sie uns bitte mit, wenn eine Lebensmittelallergie vorliegt – wir bieten Ihnen gerne entsprechende Zubereitung der Speisen an.



DAS KAPPEL

WINZER • WELLNESS • HOTEL
IN HÖCHSTER LAGE

Aus unserer Frühlings-Genussküche

Sulmtaler Maishendlbrust auf Bärlauchrisotto, Spargel-Spitzmorchelcrème

Weißes Wallerfilet auf Peterwurz-Erdäpfelschaum, Pastinaken-Krensauce, Bärlauchöl

€ 20,90
€ 23,90

Heimisches Rind oder Woazschwein vom Rost:

- Rib-Eye 250g - € 28,00 300g - € 33,00
- Rumpsteak 250g - € 27,00 300g - € 32,00
- Rib-Eye für Zwei Personen, am Holzbrett serviert 450g € 45,00
- Rib-Eye vom Woazschwein 200g -€ 20,00

Dazu ihre Wahl der Sauce: Zweigelt-Jus, Pfefferrahmsauce, BBQ-Dip, Hollondaise je € 3,90

Dazu ihre Wahl der Beilage: Risotto, Steak-Fries, Rosmarinpolenta, Petersilkartoffel, gegrilltes Gemüse je € 3,50

Frischer Spargel aus dem Veneto

Spargel mit Bröselbutter und Nußbuttererdäpfel € 15,90

Frischer Spargel mit Butter Hollandaise und Petersilerdäpfel € 19,90

Spargelrisotto mit gehobeltem Asmonte (österr.Parmesan-Variante) € 16,90

Feine Bandnudeln (Tagliolini) mit Feldtomatensauce, Basilikum und Asmonte (österr.Art Parmesan) € 13,90

Hausgemachte Frühlingsrollen, Kernölmayo und Tomaten-Salsa, Ruccola € 13,50

- als Vorspeise: € 9,50

Süßes und Käse – Steirisch-Osterreichisch

Topfenockerl vom Kitzecker Bauerntopfen mit eingelegten Weichselkirschen € 8,90

Schokoaufwurf mit Traubenkernmehl gebacken, auf Minze-Vanillecrème,
hausgemachtes Eis von Kitzecker Bio-Quitten, Orangengel, Balsamico-Erdbeeren € 11,50

Überbackener Rhabarber, Erdbeer-Mango-Topfeneis, Biskuitkuchen von weißer Kuverture € 10,50

Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskerncracker 1 Kugel € 2,50 / 2 Kugeln € 4,80

2 Kugeln Zitronensorbet im Weinglas mit Kappel Muskateller-Frizzante € 8,90

Affogato al caffè mit der Brigantes Espresso-Bohne
(Espresso mit einer Kugel Vanilleeis) € 5,50

Österreichischer Käse mit Kappel-Feigen-Chutney und hausgemachtem Traubensenf € 13,50