

# Genuss Pur

## GEDECK

Hausgemachtes Sauerteig-Brot | Rohmilch-Butter | kleine Köstlichkeiten  
Euro 5

## VORSPEISE

### Herbstsalat

(vegane Alternative mit Tofu)

Salat der Saison | Schafkäse | Kastanien | Kürbis süß-sauer | Pinienkerne  
Euro 9

### Rindsuppe

Tafelspitz-Roulade | Wurzelgemüse |  
Schnittlauch  
Euro 8

### Ceviche von der Lachsforelle

würzige Chioggia-Rüben  
Euro 16

### Leber-Paté an Portwein-Brombeer-Gelee

schwarze Walnüsse | Apfel  
Euro 15

# HAUPTSPEISE

## Hirschrücken

Weizengrieß-Kroketten | Zwetschken-Chutney | Kräuterseitlinge  
Euro 39

## Filet vom Saibling

Fregola Sarda | Zitronen-Fenchel  
Euro 29

## Steirisches Risotto

Radicchio | Birne | Blauschimmelkäse  
Euro 20

## Geschmorte Ochsenrippen

Kartoffelpüree | Kohlsprossen  
Euro 27

## Tartar vom Weiderind

schwarzer Knoblauch | Safran | Perlzwiebel | Brioche  
Euro 41 (200 g)

## Kalbswienerschnitzel

Petersilienkartoffel | hausgemachte Preiselbeeren  
Euro 28

# NACHSPEISE

## Steirischer Weinkuchen

karamellisierten Birnen | Uhudler-Sorbet | Walnuss-Krokant

Euro 9

## Topfenknödel

herbstliches Chutney | Vanille-Eis | Haselnuss-Crumble

Euro 8

## Käseauswahl

gereifter Käse | gebrannte Mandeln | Chutney

Euro 17

## Affogato

Espresso | hausgemachtes Vanille-Eis

Euro 5

