

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 | Roquefort
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



Preise inkl. aller Steuern und Abgaben. Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene.