Aperitif

Crémant 7,90
Schaumwein Frankreich

Isabella Frizzante 6,50

Gelber Muskateller 6,80
Schaumwein | Riegelnegg – Olwitschhof

Sanbitter 7,90
Alkoholfrei

Mojito Soda 5,90
Alkoholfrei

Wermut 6,50
Scheucher

Negroni 11,00
Weingut/Destillerie Firmenich

Pils 6,40
Privatbrauerei Pock 0,33 l

The Green One 12,00
Gin | Matcha | Apfel | Ananas | Limette
Auch alkoholfrei möglich!

Auftakt

Klare Rindsuppe 6,90
Frittaten oder Leberknödel

Sellerieschaumsuppe 8,90
Topfenknödel | Selleriestroh

Beef Tartar vs 20,90 | hs 29,90
Geräucherter Sauerrahm | Topinambur | eingelegter Kohlrabi & Lemon Curd | Ciabatta

Hausgebeizter Lachs 20,90
Mandarine | Karfiol | Pumpernickel | Rote Rübe | Fenchel & Dill

Roter Teppich 19,90
Carpaccio vom Rind | Trüffelmayo | Senfkaviar | Olivenölcreme| Käferbohne | Kürbis

Hauptgang

Hirschrücken 39,00
cremige Polenta | Rotkraut | wilder Broccoli | Thymianjus | Pankobrösel

Backerl vom Vulkanlandschwein 33,00
cremige Bohnen mit Speck | Petersilienwurzel | Apfel | knuspriger Kartoffelkuchen | Barbecue

Ein Tag am Wasser 34,00
Hecht mit Kruste | Kürbisrisotto | Traube | Kren Beurre Blanc

Das Huhn 29,90
Hendlbrust | Pastinake | Gnocchi | Kürbis - Ingwer | Austernpilz | Trüffeljus

Herbstliche Teigtaschen 27,00
Süsskartoffel | Kernöl | eingelegte Rüben

Steirisches Schnitzel 19,90
gefüllt mit Geselchtem & Käse in Kürbiskernpanade | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Kalbswiener 29,90
vom Kalbsrücken | Petersilienkartoffel | Preiselbeeren

Wiener Schnitzel 17,90
vom Schwein | Pommes & Preiselbeeren

Kinderwiener 13,90
Pommes & Ketchup

OLIVER KOCHT

Aus dem Garten

Gemischter Salat 7,90

Grüner Salat 6,50

Vogerlsalat 9,90
Kürbiskernen | Speck | Ei | Kartoffel

Hausgemachter Kartoffelsalat 6,90
Raps- oder Kürbiskernöl

...mit echtem steirischem Kürbiskernöl der Familie Rupp aus Unterschwarza!

½ Steirisches Backhendl 18,00

(Wartezeit ca. 30 Minuten)

Zur Auswahl:
Petersilienkartoffel | Pommes 6,90
Gemischter Salat 7,90

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten!

Filetsteak

150 Gramm	29,00
250 Gramm	38,00
350 Gramm	47,00

Unsere Steaks sind mit einer Röstzwiebelbutter verfeinert!

Agnolotti Büffelparmesan - Ricotta 9,90

Pommes 6,90

Cremige Bohnen mit Bauernspeck 7,90

Cremige Polenta 7,90

Süsskartoffel cremig & knusprig 7,90

Gnocchi mit Frischkäse & Trüffelöl 7,90

Risotto mit Kürbis 7,90

Grillgemüse 6,50

Knusprige Erdäpfel mit Trüffelmayo & Parmesan 7,90

Beilagen

1 Stk. Hühnerleber gebraten 5,50

1 Scheibe Gänseleber Gebraten 9,90

1 Stk. Spiegelei 3,00

Saucen & Dips

Sauerrahm – Knoblauch	3,50
Avocado Dip	3,50
Pfeffersauce	3,50
Trüffelsauce	3,90
BBQ warm	3,50
Chili Dip	3,50
Trüffelmayo	3,50

Ausklang

Schokolade 13,90
Tarte | Schokoring | Birne |
Passionsfrucht | Haselnusseis

Griessknödel 14,90
Kastanie | Süsse Walnussbrösel |
Mojito | Rumtopffrüchte |
Bratapfelcreme

Affogato Tiramisu 9,90
Vanilleeis | Creme | Kaffee

Zitronensorbet – Sprudel
mit Prosecco 9,00
mit Vodka 9,90

Unser Tipp:

Trockenbeerenauslese 2022
Weingut Sabathi, Gamlitz 1/16 L 9,90

Espresso Martini 11,90

Kaffee

Verlängerter	4,50
Espresso	3,90
Espresso Macchiato	4,50
Doppelter Espresso	5,50
Cappuccino	4,90
Caffe Latte	4,90
Caffe Coretto	6,90
Affogato al Caffè	7,90

Edelbrennerei Peer 2 cl

Haselnuss 33%	4,50
Kriecherl 40%	4,70
Williamsbirne 40%	4,90
Weichsel 39%	5,90
Traube 39%	5,90
Quitte 39%	5,90
Vogelbeere 39%	9,90
Himbeere 40%	9,90

Klare Edelbrände

Edle Tropfen Selinschek 2 cl

Marille 40%	5,90
Kürbiskern 40%	6,50
Rosenblüten Muskateller 40%	6,90
Holunder 40%	7,90