

Vorspeisen

Duett vom Hirschcarpaccio & Shiitake Pilze

an Bergkäse/geröstete Nüsse/Verjus Fond 13,00

A, C, D, F, G, H, O- kalt/warmes GERICHT

Gebeizter Wildlachs

mit gebrannter Molke/Kohlrabi/Kräutermayonnaise/Dillsorbet 13,00

A, C, D, G, L, O- kaltes GERICHT

Bio Hühnerleberparfait mit Trüffel

mit Apfelchutney/Brioche 9,00

A, C, G, H, O-KALTES GERICHT

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen auf Wunsch

knuspriges Ciabatta

Aufpreis: 1,50

Suppen

Kräftige Rindersuppe dreierlei

mit Grießnockerl/Leberknödel/Frittaten 4,00

A, C, G, L

Steirische Schwammerlsuppe

mit Steinpilzen/Grammel-Heidensterz 7,00

kleine Portion € 5,50

A, G, L, O

Krenschaumsuppe

mit Zander Praline 5,00

A, C, D, G, L, M, O

Gedeck pro Person 2,50

(0,50€ werden gespendet an „Steirer helfen Steirer“)

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Schweinefilet vom Vulkanlandschwein

an cremiger Blutwurst-Kürbisrolle/Gemüse/Polenta 19,00

A, C, G, L, M, O

Rosa gebratene Rinderbeiried 250g

mit Kartoffelgratin/Ofenkarotten/Portweinjus 28,00

A, C, G, H, L, M, O

Geschmorte Feldhasenkeule

mit Kastaniengnocchi/Brokkoli/Preiselbeer/Schmorsoße 18,00

A, C, G, H, L, M, O

Rosa gebratene Flugentenbrust

auf Papaya-Kürbisgrammelgemüse/Grießschnitte/milde Entenchilisoße 22,50

A, C, G, F, H, L, M, O

Gebratenes Amurfilet

mit Buchweizengemüse/geschmortem Kohl/Petersilienöl/Zitronenschaum 22,00

A, D, G, H, L, M, O

Kross gebratenes Skreifilet

an Dörrtomaten-Olivenrisotto/Petersilienwurzel/Chimichurri/Beurre Blanc 23,00

A, D, G, H, L, M, O

Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein

mit Petersilienkartoffel/Preiselbeeren 14,00

A, C, G

Steirisches Backhendl

½ Backhendl 12,50

A, C, G

Cremige Bandnudeln

mit knusprigen Honigfeta-Tascherl/geröstete Nüsse 14,50

A, C, G, L, O - VEGETARISCH

Geschmorter Selleriebraten

an Bratkartoffeljus/knusprigem Kartoffelstrudel/Gemüse 14,50

A, H, L, O - VEGAN

4-Gang-Überraschungsmenü 51,00

Weinbegleitung 21,00

Salate

Steirische Salatvariation

mit Hühnerbrust (natur/gebacken)/Kernöl-Frenchdressing 14,00

A, C, F, G, L, M, O

Kartoffelsalat GenussHirsch

mit Kernöl/Sauerrahm-Kren-Ei 5,50

A, C, G, M, O

Gemischter Salat 5,00

A, C, M, O

Blattsalat 4,50

A, C, M, O VEGETARISCH

Dessert

Variation aus Nougat & Birne 8,00

A, C, F, G, H, O

Frischkäse & Topfen

mit Weingartenpfirsich/Joghurt Espuma 8,00

A, C, F, G, H, O

Topfen-Milchrahmstrudel

mit Vanilleeis/Schlagobers 6,00

A, C, G, H, O

Hausgemachte Sorbet-Variation am Eisblock

mit 4 verschiedenen Fruchtsorbets 7,00

A, C, F, G, H

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER