

# Vorspeisen

## Karotte I knuspriges Nori Blatt I Rhabarber

mit Limetten-Frischkäse I Sesam 11,00

A, C, G, N,- kalt/warmes GERICHT

## Lauwarmes Saiblingsfilet I Spargel

an Schnittlauchsoße I Spargelpüree I Kerbel I Bittersalat 13,00

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

**Sauvignon blanc 2021 I Scharl I St. Anna am Aigen 1/8l € 4,50**

## Bio Hühnerleberparfait I Trüffel

mit Apfelchutney I Brioche 10,00

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

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen auf Wunsch

knuspriges Ciabatta

Aufpreis: 2,00

# Suppen

## Kräftige Rindersuppe dreierlei

mit Grießnockerl I Leberknödel I Frittaten 4,80

A, C, G, L

## Steirische Schwammerlsuppe

mit Steinpilzen I Grammel-Heidensterz 7,50

kleine Portion 5,50

A, G, L, O

## Spargelcremesuppe

mit Ricotta-Zitrusravioli I Spargel 5,50

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 Kartoffelkuchen | BBQ Karfiol | Bratsauce | Brokkoli 19,00

A, C, G, L, M, O

## Rosa gebratene Rinderbeiried 250g

mit Whisky-Bierschalotten | Steckrüben | knusprige Grieb-Speckrolle | Portweinjus 32,00

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

***Cuvee Quattro 2017 (BF,CS,ME,ZW) | Gager | Deutschkreutz 1/8l € 7,50***

## Piccata vom Kalbsrücken

mit Salbeirisotto | Spargel | Rhabarber-Chutney 23,00

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

***Sankt Laurent Classique 2019 | Pöckl | Deutschkreutz 1/8l € 5,90***

## Gefüllte Hühnerbrust

an knusprigem Griebwürfel | cremigen Kohlrabi-Erbsengemüse | Hendlsoße 17,50

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

## Kross gebratenes Doradenfilet

mit Schnittlauch-Kartoffelpüree | Garnelen | Mangold | Blätterteig 24,00

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

## Gebratenes Lachsforellenfilet vom Schlein

an Tomatengemüse | Safran | Shiitake Pilze | Fregola Sarda 23,00

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

***Der Gollenz Burgundercuvee (WB,CH) 2020 | Gollenz | Tieschen 1/8l € 5,00***

## Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein

mit Petersilienkartoffel | Preiselbeeren 14,50

A, C, G

## Steirisches Backhendl

1/2 Backhendl 13,50

A, C, G

## Heimischer Spargel vom Drobetz

mit Soße Hollandaise | Kartoffel | Bergkäsebröselbutter 18,00

wahlweise mit hausgemachtem Rohschinken 21,00

A, C, G, L, O

## Gedämpfte Kartoffel Dim-Sum

an Schwammerljus | Jungzwiebel | geschmortem Lauch | Shiitake 15,50

A, H, L, O – VEGAN

## 4-Gang-Überraschungsmenü 55,00

Weinbegleitung 25,00

# Salate

Kartoffelsalat GenussHirsch  
mit Kernöl | Sauerrahm-Kren-Ei 6,50  
A, C, G, M, O

Gemischter Salat 5,50  
A, C, M, O

Blattsalat 4,50  
A, C, M, O VEGETARISCH

# Dessert

Weißer Schokolade | Erdbeer 8,50  
A, C, F, G, H, O

Kokos | Mango | Passionsfrucht 8,50  
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 7,50  
A, C, F, G, H

**Welschriesling Beereauslese 2018 | Bauer | Illmitz 1/16l € 5,00**

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER