

Vorspeisen

Sommerlicher hausgemachter Frischkäse

Molke Espuma | Apfel Pfeffersorbet | eingelegte Gurken | Gurkenfond 12,50

A, L, M, O- KALTES GERICHT

Vitello vom Dry Aged Vulkanlandschwein

Räucherforellen Milch | knuspriger Paprikapolenta | Paprikaöl | Schwammerl 13,50

A, G, N, O- KALTES GERICHT

Riesling „Hermann“ 2022 Weingut Ludes | Mosel 1/8l € 5,10

Bio Hühnerleberparfait | Trüffel

Apfelchutney | Brioche 11,00

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

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen auf Wunsch

knuspriges Ciabatta

Aufpreis: 2,50

Suppen

Kräftige Rindersuppe dreierlei

Grießnockerl | Leberknödel | Frittaten 5,20

A, C, G, L

Steirische Schwammerlsuppe

Steinpilzen | Grammel-Heidensterz 7,80

kleine Portion 6,00

A, G, L, O

Hummercremesuppe

Eierstich | junge Erbsen | Garnelen 9,90

A, B, C, D, G, L, O

Hauptspeisen

Gefüllte Hühnerbrust mit Frischkäse

zweierlei von der Karotte | Liebstöckl-Grießwürfel | Leinsamenchip | Rosmarinjus 20,00
A, C, G, L, M, O

Rosa gebratene Rinderbeiried 250g vom Holzkohlegrill „Green Egg“

Speck Kartoffelrolle | geschmortes Gemüse | Portweinjus 35,00
A, C, G, H, L, M, O

Grande Cuvee Josanna (ZW, ME, CS) Salz | Illmitz 1/8l € 6,50

Mediterranes geschmortes Backerl vom Vulkanlandschwein

Fregola Sarda | Tomaten-Olivengemüse | gegrillter Jungzwiebel | Kapern 21,00
A, C, G, H, L, M, O

Rosa gebratenes Hirschrückensteak

Polenta | Kirschchutney | Thymianjus | Brokkoli 30,00
A, C, G, L, M, O

Cabernet Franc Feiler Artinger | Rust 1/8l € 8,20

Wolfsbarsch

Eierschwammerlrisotto | buntes Zucchini-gemüse | Beurre blanc 26,00
A, D, G, H, L, M, O

Cuvee „TO“ (CH, SB, WR) Heinz Velich | Apetlon 1/8l € 6,50

Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren 15,00
A, C, G

Steirisches Backhendl

1/2 Backhendl 14,00
A, C, G

Cuvee „Black Chicken“ Fred Emrich | Rheinhessen 1/8l € 5,00

Gebratene Topfen-Kartoffelgnocchi

mediteranes Gemüse | Kuh-Salzkäse | Kräutersalat | Asmonte Chips 17,00
oder mit hausgemachtem Karreespeck vom Senior Chef 20,00
A, C, G, L, O- wahlweise VEGETARISCH

Knusprige Linsen-Couscousrolle

Karottenpüree | Gemüse Misojus | gebratenes Gemüse 16,00
A, H, L - VEGAN

Mehrgängiges Überraschungsmenü 60,00

Weinbegleitung 27,00 (Menü Tischweise möglich)

Salate

Kartoffelsalat GenussHirsch
Kernöl | Sauerrahm-Kren-Ei 6,80
A, C, G, M, O

Gemischter Salat 6,00
A, C, M, O

Blattsalat 5,00
A, C, M, O VEGETARISCH

Dessert

Himbeermousse
Zitronengel | Zitronenthymian-Eis | süßes Tramezzini 8,50
A, C, F, G, H, O

Cocos | weiße Schokolade | Papaya
Papaya-Sorbet | Cocosmilch | Papaya-Gel | Cocosmürbteig 8,50
A, C, F, G, H, O

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

Topfen-Milchrahmstrudel
Vanilleeis | Schlagobers 6,50
A, C, G, H, O

Hausgemachte Sorbet-Variation am Eisblock
4 verschiedenen Fruchtsorbets 8,00
A, C, F, G, H

GEDECK PRO PERSON 2,50

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER