

Vorspeisen

Ceviche von der Bergforelle

knusprige Garnele | Kürbis Buttermilchfond | eingelegter Kürbis 14,50

A, B, L, D, M, O, G - KALTES GERICHT

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

Pilz Ravioli

Eidotter | Haselnuss | Steinpilzschaum | Eierschwammerl 13,50

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

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 5,50

A, C, G, L

Steirische Schwammerlsuppe

Steinpilzen | Grammel-Heidensturz 8,00

kleine Portion 6,00

A, G, L, O

Kürbiscremesuppe

Sellerie-Wan Tan | Kürbis | Kernöl 6,00

A, C, 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

Geschmortes Rehragout vom Heimischen Reh

gebackene Wiersingkohlpraline | eingelegte Preiselbeeren | Haselnuss-Spätzle 24,00
A, C, G, H, L, M, O

Vulkanland Dry Aged Schweinekarree vom Holzkohlegrill

Tramezzinischnitte | Kürbis-Bohngemüse | Lauch | Kümmeljus 22,50
A, C, G, L, M, O

Chardonnay „Tradition“ | Klösch 1/8l € 5,40

Saiblingsfilet & Miesmuscheln

Eierschwammerl | buntes Erbsengemüse | Zitronengraspüree | Rieslingssoße 27,50
A, D, G, H, L, M, O

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

Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren 16,00
A, C, G

Steirisches Backhendl

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

Cuveé „Black Chicken“ (CH, WB, MU) Fred Emrich | Rheinhessen 1/8l € 5,00

Gebratene Topfen-Kartoffelgnocchi

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

Kürbis Kokos Curry

Polenta in Mandel Kokoskruste | Gemüse | süß-saurer Kürbis 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

Steirischer Pfirsich
Pfirsichmousse | Limettensorbet | eingelegter Pfirsich 8,90
A, C, F, G, H, O

Kaffee und Schoko
Kaffeemousse | Kaffeegel | Brownie | Vanille 8,90
A, C, F, G, H, O

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

Topfen-Milchrahmstrudel
Vanilleeis | Schlagobers 7,00
A, C, G, H, O

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

GEDECK PRO PERSON 2,50

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER