

Vorspeisen

Asiatisches Beef Tatar

Miso Butter | knusprig-cremiger Kartoffelrösti | eingelegte Steinpilze 18,00

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

Sauvignon Blanc 2023 Weingut Scharl | St. Anna 1/8l € 4,70

Pikanter Topfenkräuterstrudel

Bröselbutter | zweierlei Kohlrabi | Krenschäum 13,00

A, C, G, H, O - WARM-KALTES 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 5,80

A, C, G, L

Steirische Schwammerlsuppe

Steinpilze | Grammel-Heidensterz 8,50

kleine Portion 6,50

A, G, L, O

Süßkartoffelcremesuppe

gefüllter Blätterteig | Schnittlauchöl 6,00

A, C, G, L, O

Hauptspeisen

Rosa gebratene Entenbrust

Orangensoße | Kräuter-Risotto | Schwarzwurzel | Schwammerl 26,00

A, C, G, L, M, O

Rosa gebratene Rinderfilet 250g vom Holzkohlegrill „Green Egg“

Rinderjus | Kartoffelroulade | gebratenes Gemüse 44,00

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

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

Gebratene Hasenkeule

knusprige Polentapralinen | Speckkarotten | Wacholder-Ginsoße 23,00

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

Geschmortes Rindsbackerl

Burgundersoße | Pak Choi | Grießknödel | knusprige Schwammerl | Senfkaviar 26,00

A, C, G, L, M, O

Winterkabeljau im Speckmantel

Mangold | Krensoße | gefüllte Kartoffel Pani-Puri | Kräutersalsa 28,00

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 16,50

A, C, G

Steirisches Backhendl

1/2 Backhendl 14,50

A, C, G

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

Gebratene Grießtascherl

geschmorte Rote Rübe | Schwarzwurzel | Rote Rüben-Chip | Kren 18,00

A, C, G, L, O- VEGETARISCH

Knusprige Gemüse-Hirserolle

Süßkartoffelpüree | Pak Choi | Kokos-Tahinsoße 18,00

A, H, L - VEGAN

Jede Hauptspeise ist auch als kleine Portion möglich

Mehrgängiges Überraschungsmenü 65,00

Weinbegleitung 30,00 (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 5,50

A, C, M, O VEGETARISCH

Dessert

Variation von der Birne

knusprige Birnenrolle | Birnensorbet | Birnenragout | weißes Schokoladenmousse 9,00

A, C, F, G, H, O

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

Kastanien Schokoladentarte

Ribiselsorbet | Schokoladen-Honigmilch | Mandelkrokant 9,00

A, C, F, G, H, O

Topfen-Milchrahmstrudel

Vanilleeis | Schlagobers 7,50

A, C, G, H, O

Hausgemachte Sorbet-Variation am Eisblock

4 verschiedene Fruchtsorbets 8,50

A, C, F, G, H

GEDECK PRO PERSON 2,50

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER