

# Vorspeisen

## Asiatisches Beef Tatar

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

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

*Sauvignon Blanc 2024 Weingut Scharl | St. Anna 1/8l € 5,00*

## Ceviche vom Wolfsbarsch

Verjus-Jasminteefond | Rhabarber | Gurke 14,00

A, C, D, G, H, L, O-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

## Bärlauchcremesuppe

Kartoffel-Schwammerlrolle | Kräuteröl 6,00

A, C, G, L, O

# Hauptspeisen

## Rosa gebratene Entenbrust

Orangensoße | Kräuter-Risotto | Schwarzwurzel | Schwammerl 26,00  
A, C, G, L, M, O

## Simmentaler Rinderfilet 250g vom Holzkohlegrill „Green Egg“

Rinderjus | Trüffel-Kartoffelgnocchi | gebratenes Gemüse 44,00  
A, C, G, H, L, M, O

**Blaufränkisch vom Lehm 2023 Gesellmann | Deutschkreutz 1/8l € 5,50**

## Rosa gebratener Feldhasenrücken

knusprige Linsenpralinen | Petersilienwurzel-Sellerie Püree | Brokkoli 25,00  
A, C, G, H, L, M, O

## Knusprige Hühnerkeule im Asiabackteig

Dashifond | Pak Choi | Grießknödel | Schwammerl | Senfkaviar 20,00  
A, C, G, L, M, O

**Cuvée „TO“ 2021 Weingut Velich | Apetlon 1/8l € 6,50**

## Winterkabeljau im Speckmantel

Bärlauch-Mangold | Krensoße | gefüllte Kartoffel Pani-Puri | Kräutersalsa 28,00  
A, D, G, H, L, M, O

## Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren 16,50  
A, C, G

## Steirisches Backhendl

½ Backhendl 14,50  
A, C, G

**Cuveé „Black Chicken“ (CH, WB, MU) Fred Emrich I 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 gerne 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

**Sämling 88 Beereauslese 2021 | Tschida | Illmitz 1/16l € 5,30**

## 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

## Espresso Martini

Vodka | Kahlua | Espresso 9,50

GEDECK PRO PERSON 2,50

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER