

Vorspeisen

Beef Tatar vom Simmentalerfilet

Braune-Salzbutter | Brot | eingelegter Spargel | Bärlauchmayonnaise 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

Rehleberparfait | 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

Spargelcremesuppe

Kren-Praline | Kräuteröl 6,40
A, C, G, L, O

Hauptspeisen

Rosa gebratener Hirschrücken

Kartoffelcreme | Thymiansoße | Kräuter-Ravioli | Schwammerl 30,00
A, C, G, L, M, O

Simmentaler Rinderfilet 250g vom Holzkohlegrill „Green Egg“

Rinderjus | Trüffel-Kartoffelgnocchi | gebratenes Gemüse 46,00
A, C, G, H, L, M, O

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

Fasanenbrust im Frühlingsrollenteig

Apfelchutney | Bärlauch-Risotto | Spargel 26,00
A, B, C, D, G, H, L, M, O

Knusprige Hühnerkeule im Asiabackteig

Dashifond | Pak Choi | Grießknödel | Schwammerl | Senfkaviar 22,00
A, C, G, L, M, O, R

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

Duett aus Lachsforelle & Garnelen

Fregola Sarda | Krensoße | Erbsen | Karfiol 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 | Rheinhessen 1/8l € 5,00

Spargel vom Spargelhof Drobetz aus Bad Radkersburg

Bröselbutter | Haselnuss | Hollandaise | Kräutersalat | Kartoffel 19,00
mit hausgemachtem Karreespeck vom Senior Chef 23,00
A, C, G, L, O- VEGETARISCH

Duett aus knuspriger Gemüserolle & Gemüsegyoza

Kartoffelcreme | Pak Choi | Brokkoli 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 Beerenauslese 2021 | Tschida | Illmitz 1/16l € 5,30

Mascarpone-Zitronenmousse

Erdbeersorbet | Minzöl | Erdbeergel | Minzbaiser 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