

# Vorspeisen

## Beef Tatar vom Simmentalerfilet

gesalzene braune Butter | Brot | eingelegter Spargel | Bärlauchmayonnaise 19,00

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

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

## Ceviche vom Wolfsbarsch

Verjus-Blattkrenfond | Rhabarber | Gurke 15,00

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

## Rehleberparfait | Trüffel

Apfelchutney | Brioche 12,00

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 7,00

A, G, L, O

## Spargelcremesuppe

Kren-Praline | Kräuteröl 6,50

A, C, G, L, O

# Hauptspeisen

## Rosa gebratenes Rehsteak

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

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

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

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

## Gefülltes Hühnerbrustsupreme

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

## Dry Aged Schweinekarreesteak vom Holzkohlegrill „Green Egg“

Bohnen-Gemüse | Grammel-Soufflè | Senfkaviar 24,00  
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 17,00  
A, C, G

## Steirisches Backhendl

1/2 Backhendl 15,00  
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 20,00  
mit hausgemachtem Karreespeck vom Senior Chef 23,00  
A, C, G, L, O- VEGETARISCH

## Duett aus knuspriger Gemüserolle & Gemüsegyoza

Kartoffelcreme | Schwammerl | Brokkoli 20,00  
A, H, L – VEGAN

Jede Hauptspeise ist auch als kleine Portion möglich

## Mehrgängiges Überraschungsmenü 69,00

Weinbegleitung 30,00 (Menü gerne nur 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

## Schokolade | Kaffee | Vanille

Schokoladen-Kaffee Mousse | Kaffeeegel | Vanilleschaum | Vanilleeis 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