

Wir entführen Sie abends
auf eine Gourmetreise
der besonderen Art!

HAPPEN | finger food *

AMUSE GUEULE *

WILDKULTUR SAIBLING | WILDER BROKKOLI | AVOCADO | KAVIAR*

SAUBAUCH | SCHWARZER KNOBLAUCH | FRÜHKRAUT | SAUERKLEE

FLUSSKREBS | MORCHELN | KOHLRABI | VERBENE

EI | EIERSCHWAMMERL | KALBSHIRN | HEU *

BIO LAMM VON DER SAUALM IN 2 GÄNGEN

BEUSCHEL | PETERSILIE | KROKETTEN

RÜCKEN | SPITZPAPRIKA | HARISSA | PERLZWIEBEL *

SCHOTTSPITZ | PERLGRAUPEN | SAUERAMPFER | DINKEL

RHABARBER | KOPFSALAT | WEISSE SCHOKOLADE | WALDMEISTER *

4 etappen * 62

7 etappen 95

Unser Team begleitet Sie gerne
mit ausgewählten Weinen durch den Abend.

Wir sind bemüht, Ihnen das Gourmetmenü auch ohne Vorbestellung anzubieten,
bitten jedoch um Verständnis, wenn es im Abendservice teilweise nicht möglich ist.

Um einen harmonischen Ablauf gewährleisten zu können,
bieten wir das Gourmetmenü nur tischweise an.

Wir erlauben uns für das Menü-Gedeck € 7,- zusätzlich zu verrechnen.

Etwaige Auskünfte bzgl. der Allergeninformation, erhalten Sie von unserem Team.

LASSEN SIE DEN GENUSS BEGINNEN...

GLAS ISABELLA SEKT „Überschäumend“ ploder-rosenberg	7,00
GLAS MUSKATELLERSEKT „Philius“ repolusk	6,50
GLAS WERMUTSEKT „PERLMUT“ gaumengut	5,00
WERMUT 1/16 l gaumengut	4,50

...UND MIT EINEM GLAS WEIN VOLLENDEN.

WEIßBURGUNDER2017	primus polz	5,00
SAUVIGNON BLANC2017	erwin sabathi	5,50
GELBER MUSKATELLER2017	adam lieleg	5,50
GRAUBURGUNDER2016	pock	5,50
WELSCHRIESLING2016 maischevergoren	rebenhof B D	4,00
HEIDEBODEN2015	lunzer	5,50
CABERNET SAUVIGNON RESERVA2016	santa rita	6,00
BLAUFRÄNKISCH EISENBERG2014	schiefer	6,50

SAFTLADEN “BIO & GESUND”

HOLUNDERSAFT | hausgemacht

MINZE-MELISSE | hausgemacht

NATURSÄFTE

apfel | traube | johannisbeer | pfirsich

„KARDA MINT“

MAKAVA ICE TEA

VORSPEISEN | starters

SUPPEN | soups

BEEF TATAR ACGM

dijon senf|wachtelei|gebackene kapern

BEEF TATAR

mustard|quail egg|fried capers

14,50

TAFELSPITZSUPPE 3-ERLEI ACGL

fleischstrudel|frittaten|grießnockerl

BEEF BROTH

meat strudel|sliced pancakes|semolina dumpling

5,90

ERBSENSCHAUMSUPPE ACGL

grießknödel|liebstockel

CREAMY PEA SOUP

semolina dumpling|lovage

6,50

SALATE | salads

VEGETARISCH+ | vegetarian +

ENDIVIENSALAT LJC

kartoffeln|knoblauch|kernölmarmade
endive salad|potatoes|garlic|pumpkin seed oil

5,90

plus speck|ei
with bacon|egg
6,90

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT ACG

gebackene hühnerbruststreifen|blatssalat|kürbiskernöl
fried chicken breast|mixed leaf salad|pumpkin seed oil

13,00

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE ACG

eierschwammerl|asmonte

HOMEMADE PASTA

chanterelle|asmonte

14,50

GEDECK | COVER AG
hausgemachtes brot|aufstriche oder butter
homemade bread|spreads or butter
2,50 pP

HAUPTSPEISEN | main dishes

GEKOCHTER TAFELSPITZ CGL

apfelkren | schnittlauchsaUCE | röstkartoffeln

BOILED BEEF

apple-horseradish | chives sauce | roasted potatoes

19,00

GEDÜNSTETER ZWIEBELROSTBRATEN ALM

beiried | knusperkartoffeln

ROASTED BEEF

fried onion slices | gravy | crispy potatoes

19,00

MAISHUHN "Supreme" ACGL

liebstockel | polenta | kohlrabi

CORN-FED CHICKEN "Supreme"

lovage | polenta | kohlrabi

16,00

WIENER SCHNITZEL VOM KALB in butterschmalz gebacken ACG

petersilienkartoffeln | preiselbeeren

ORIGINAL VIENESE VEAL ESCALOPE

parsley potatoes | cranberries

18,00

KUPFERDACHL BURGER 100% rindfleisch ACG

cheddar cheese | zwiebel | salat | tomaten | karamellisiertes ketchup | knusperkartoffeln

KUPFERDACHL BURGER 100% beef

cheddar cheese | onion | salad | tomato | caramelized ketchup | crispy potatoes

16,50

ZANDERFILET ACDG

erdäpfelgnocchi | karfiol | kaiserschoten

FILLET OF ZANDER

potato gnocchi | cauliflower | snow peas

21,00

DESSERT | sweets

HIMBEER-SORBET AG

müsli | joghurt

SORBET OF RASPBERRY

cereals | yoghurt

5,00

MARILLENKNÖDEL ACG (15 Minuten)

butter-zimt-brösel | topfenrahmeis

APRICOTE DUMPLING

sugar cinnamon crumbs | curd cheese ice cream

2 Stück | pieces 8,50

1 Stück | piece 5,00

KIRSCH ACG

schokoladencreme | schokoladen-cookie

CHERRY

chocolate | cookie

9,50

KAISERSCHMARREN ACGO (ab 2 Personen | 20 Minuten)

vanilleeis

“KAISERSCHMARREN” (up 2 persons | 20 minutes)

vanilla ice cream

12,00 pP

a'SIASSA

blauer wildbacher

2017, strohmeier | st. stefan o. stainz

1/6 l | 5,00

GEWÜRZTRAMINER BEERENAUSLESE

2015, müller | klösch

1/6 l | 7,50

Gault & Millau 2018
2 Hauben - 16 Punkte



2017
85 Punkte


Slow Food



UNSERE PARTNER:

Fleischerei Prenner | Obst- und Gemüsehandel Predl | Genussbauernhof Hillebrand | Hendlfarm Teissl | Ölmühle Esterer | Jagdgemeinschaft Unterpremstätten | Destillerie Hochstrasser | Buschenschank Zach | Kiendler-Mühle | Gut Dornau - Fisch | Bio-Hof Neuhold-Krainer | Michis frische Fische | Duroc Schwein-Jagas Steirerei

Alle Preise verstehen sich in € und sind inklusive aller Steuern und Abgaben.

