

URSPRUNGSMENÜ

*Lassen Sie sich von traditionellen steirischen
Gerichten überraschen und erleben Ihre Kindheit
am Gaumen wieder!*

Denn bei uns „schmeckt es wie bei Oma“!

3 Gänge 27

jeder weitere Gang 8



„Kann ich nicht - war gestern!“

Erleben Sie einen unterhaltsamen lehrreichen Nachmittag und kreieren im Teamwork mit Daniel Edelsbrunner ein 5-Gänge-Menü auf Hauben Niveau.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage.

Wir entführen Sie abends
auf eine Gourmetreise
der besonderen Art!

HAPPEN | finger food *

AMUSE GUEULE *

ZIEGENKÄSE | TOMATE | OLIVE | MOLKE *
goat cheese | tomato | olive | whey

SEESAIBLING | KARTOFFEL | WURZELSPECK | APFELKREN *
lake char | potato | bacon | apple horseradish

KONFIERTER DOTTER | WILDER BROKKOLI | KALBSBRIES | SOMMERTRÜFFEL
yolk | wild broccoli | sweetbread | summer truffle

ALPENLACHS | KARFIOL | STANGENSELLERIE | HASELNUSS
alpine salmon | cauliflower | celery | hazelnut

RINDERHUFT | SCHALOTTE | CREMESPINAT | ZUCCHINI *
sirloin | shallots | spinach | zucchini

SMOKED GOUDA | BRENNESSEL | LÖWENZAHN | BROMBEERE
smoked gouda | stinging nettle | dandelion | blackberry

APFEL | KOHLRABI | MASCARPONE | ZITRONE | VERBENE *
apple | kohlrabi | mascarpone | lemon | vervain

4 etappen * 52

7 etappen 83

Unser Team begleitet Sie gerne
mit ausgewählten Weinen durch den Abend

Um einen harmonischen Ablauf gewährleisten zu können,
bieten wir das Gourmetmenü nur tischweise an.
Wir erlauben uns für das Menü-Gedeck € 5,- zusätzlich zu verrechnen.
Etwaige Auskünfte bzgl. der Allergeninformation, erhalten Sie von unserem Team.

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

LASSEN SIE DEN GENUSS BEGINNEN...

GLAS CHAMPAGNER drappier „carte d'or“ brut	8,80
GLAS ISABELLA SEKT „Überschäumend“ 6,90 ploder-rosenberg	
GLAS WERMUTSEKT „PERLMUT“ gaumengut	4,50
WINZERSEKT muskateller hause szigeti	5,50
GLAS SEKT MIT - hausgemachtem Holundersirup - Kardamom-Minze-Saft	4,50
WERMUT 1/16 l gaumengut l&h kumpusch	4,50

...UND MIT EINEM GLAS WEIN VOLLENDEN.

WELSCHRIESLING ²⁰¹⁵	weingut elsnegg	4,00
WEIßBURGUNDER ²⁰¹⁶	weingut primus	4,80
GELBER MUSKATELLER ²⁰¹⁵	weingut malli	5,50
SAUVIGNON BLANC ²⁰¹⁶	erwin sabathi	5,50
CHARDONNAY ²⁰¹⁵	erwin sabathi	6,00
RIESLING SMARAGD ²⁰¹⁵	Domäne Wachau	6,80
CHATEAU VIGNOL ²⁰¹⁵ bordeaux cuvée	famille doublet	5,50
HEIDEBODEN ²⁰¹³ Cuvée	weingut lunzer	5,50
Q2 CUVÉE ²⁰¹³	weingut gager	6,50
PINOT NOIR ²⁰¹²	ploder rosenberg	7,80

SAFTLADEN “BIO & GESUND”

HOLUNDERSAFT | hausgemacht
„KARDA MINT“

NATURSÄFTE:

apfel | rote traube | johannisbeer | pfirsich | erdbeer

MAKAVA ICE TEA
KOMBUCHA

VORSPEISEN | starters

BEEF TATAR ACGM

dijon senf|wachtelei|gebackene kapern

BEEF TATAR

mustard|quail egg|fried capers

14,50

ZIEGENKÄSE ACG

paradeiser|wachtelei|brotchip|blattsalat

GOAT CHEESE

tomato selection|quail egg|bread chip|leaf salad

9,50

SUPPEN | soups

TAFELSPITZSUPPE 3-ERLEI ACGL

fleischstrudel|frittaten|grießnockerl

BEEF BROTH

meat stroudel|sliced pancakes|semolina dumpling

5,50

SPARGELCREMESUPPE ACG

gebackener spargel

CREAM OF ASPARAGUS SOUP

fried asparagus

5,90

GEDECK

hausgemachtes brot|aufstriche oder butter AG

COVER

homemade bread|spreads or butter

2,50

ALLERGENINFORMATION

A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Ei | D Fisch | E Erdnuss F Soja | G Milch oder Laktose |
H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

SALATE | salads

GRAZER KRAUTHÄUPTEL

käferbohnen|kernölm Marinade

typical styrian leaf salad|beetle bean|pumpkin seed oil

5,00

VOGERLSALAT

warme kartoffeln|knoblauch|kernölm Marinade

lamb's lettuce|warm potatoes|garlic|pumpkin seed oil

5,90

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT ACG

gebackene hühnerbruststreifen|vogerlsalat|kartoffelsalat

fried chicken breast| lamb's lettuce | potatoe salad

13,00

VEGETARISCH | vegetarian

FRISCHKÄSE-TOMATEN-PINIENKERN-RAVIOLI ACG

auberginencreme

HOMEMADE RAVIOLI

filled with creme cheese | tomato | pine nuts

aubergine creme

15,00

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE ACG

Eierschwammerlrahmsauce|Sommertrüffel

HOMEMADE PASTA

chanterelle with creme|summer truffle

18,00

TRADITIONELL | traditional

GEKOCHTER TAFELSPITZ LGC

apfelkren | schnittlauchsoße | 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

WIENER SCHNITZEL VOM KALB in butterschmalz gebacken ACG

Petersilienkartoffel | preiselbeeren

ORIGINAL VIENESE VEAL ESCALOPE

parsley potatoes | cranberries

18,00

MAISHENDLBRUST ACGHL

stangensellerie | karfiol | nudelblatt | haselnuss

CORN-FED CHICKEN BREAST

celery | cauliflower | pasta | hazelnut

17,00

SEESAIBLING DG

violette kartoffeln | wilder brokkoli | karotte

FILLET OF CHAR

violet potato | wild broccoli | carrot

19,50

RINDERFILET ACGL

brokkolicreme | kräuterseitlinge | hausgemachte kroketten

FILLET OF BEEF

cream of broccoli | mushrooms | homemade croquettes

29,80

DESSERT | sweets

MARILLENKNÖDEL ACG

butterbrösel | röster

APRICOTE DUMPLING

sugar crumbs | stewed fruits

2 Stück | pieces 7,50

1 Stück | piece 4,00

DUNKLES SCHOKOLADEMOUSSE CG

kirschen | sorbet

CHOCOLATE MOUSSE

cherrys | sorbet

8,00

TOPFEN-ERDBEER-LASAGNE ACG

erdbeersorbet | strudelblatt

CURTCREAM

strawberries | sorbet

8,00

SORBET VARIATION

8,00

KÄSEAUSSWAHL | hausgemachtes Brot AG

CHEESE SELECTION | homemade bread

9,50

UNSER TIPP: beerenauslese | weinlaubenhof kracher

1/16 7,50

UNSER STOLZ:

Gault & Millau 2017
2 Hauben - 15 Punkte



2017
85 Punkte

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 |
Wachtelhof Pschaider