

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 *

ZANDER | LIEBSTÖCKEL | SPECK | FENCHEL *
zander | lovage | bacon | fennel

STEINPILZ | DOTTER | MANGOLD | BELPERKNOLLE *
cep | yolk | mangel | belper tuber

LAMM | FLUSSKREBS | SELLERIE | SCHALOTTEN
lamb | crayfish | celery | shallots

WALLER | DUROC SCHWEIN | KARTOFFEL | SENF | WACHOLDER
catfish | duroc pork | potato | mustard | juniper

KALB | KÜRBIS | PISTAZIE | SALAT *
calf | pumpkin | pistachio | salad

EPOISSE | KAROTTE | VERBENE
epoisse | carrot | vervain

TOPFEN | ROTE RÜBE | APFEL | MALZ | KREUZKÜMMEL *
curt | | beetroot | apple | malt | cumin

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.

LASSEN SIE DEN GENUSS BEGINNEN...

GLAS ISABELLA SEKT „Überschäumend“ ploder-rosenberg	7,00
GLAS WERMUTSEKT „PERLMUT“ gaumengut	4,50
GLAS PROSECCO „GRAND ROSÈ“ mionetta	5,00
GLAS SEKT MIT - hausgemachtem Holundersirup - Kardamom-Minze-Sirup	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	5,00
SAUVIGNON BLANC ²⁰¹⁶	erwin sabathi	5,50
GELBER MUSKATELLER ²⁰¹⁶	weingut malli	5,50
GRAUBURGUNDER ²⁰¹⁵	weingut pock	5,50
CHARDONNAY ²⁰¹⁵	erwin sabathi	6,00
RIESLING SMARAGD ²⁰¹⁵	domäne wachau	6,50
HEIDEBODEN ²⁰¹⁵ Cuvee	weingut lunzer	5,50
PATFALU ²⁰¹³	weingut schaller	5,00
Q2 CUVÉE ²⁰¹⁴	weingut gager	6,50

SAFTLADEN “BIO & GESUND”

HOLUNDERSAFT | hausgemacht
„KARDA MINT“

NATURSÄFTE
apfel | traube | johannisbeer | pfirsich | erdbeer

MAKAVA ICE TEA

VORSPEISEN | starters

BEEF TATAR ACGM

dijon senf|wachtelei|gebackene kapern

BEEF TATAR

mustard|quail egg|fried capers

14,50

SAIBLING ADGM

sellerie|schafsjoghurt|rettich

FILLET OF CHAR

celery|sheeps milk yoghurt|radish

12,50

SUPPEN | soups

TAFELSPITZSUPPE 3-ERLEI ACGL

fleischstrudel|frittaten|grießnockerl

BEEF BROTH

meat stroudel|sliced pancakes|semolina dumpling

5,50

KÜRBISCREMESUPPE ACGL

brotchip|räucherschinken

CREAM OF PUMPKIN SOUP

bread chip|smoked ham

5,90

GEDECK | COVER AG

hausgemachtes brot|aufstriche oder butter
homemade bread|spreads or butter

2,50 pP

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

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

SALATE | salads

GEMISCHTER SALAT

kernölmarinade

MIXED SALAD

pumpkin seed oil

5,00

VOGERLSALAT CM

warme kartoffeln|speck|ei|knoblauch|kernölmarinade

LAMBS LETTUCE

warm potatoes|bacon|egg|garlic|pumpkin seed oil

6,90

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT ACG

gebackene hühnerbruststreifen|blattsalat|kürbiskernöl

fried chicken breast|mixed leaf salad|pumpkin seed oil

13,00

VEGETARISCH | vegetarian

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE ACG

steinpilz-rahmsauce|sommertrüffel

HOMEMADE PASTA

caps with creme|summer truffle

18,00

KÜRBIS-CANELLONI ACG

hokkaidokürbis-creme|spinat|asmonte

PUMPKIN CANELLONI

hokkaido pumpkin|spinach|asmonte cheese

16,00

TRADITIONELL | traditional

GEKOCHTER TAFELSPITZ LGC

apfelkren|schnittlauchsaucel|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

TOMAHAWK VOM DUROC SCHWEIN ACGL

tagliatelle|bohnen|speck

TOMAHAWK FROM DUROC PORK

tagliatelle|beans|bacon

17,00

ZANDERFILET DGL

eierschwammerl|butterkartoffeln|mangold

FILLET OF ZANDER

chanterelle|potatoes with butter|mangel

22,00

MAISHENDLBRUST ACGL

topinambur|hokkaidokürbis|kroketten

CORN-FED CHICKEN BREAST

sunchoke|hokkaido pumpkin|croquettes

16,00

DESSERT | sweets

ZWETSCHKENKNÖDEL ACG (15 Minuten)

butterbrösel|röster|hausgemachtes eis

PLUMS DUMPLING (15 minutes)

sugar crumbs|stewed fruits|homemade ice cream

2 Stück|pieces 8,50

1 Stück|piece 6,50

SCHOKOLADEKUCHEN ACGH

2-erlei vom pfirsich|haselnussespuma

CHOCOLATE CAKE

peach|hazelnut foam

8,50

KAISERSCHMARREN ACGO (ab 2 Personen | 20 Minuten)

röster|vanilleeis

“KAISERSCHMARREN” (up 2 persons | 20 minutes)

stewed fruits|vanilla ice cream

12,00 pP

SORBET VARIATION

8,00

KÄSEAUSSWAHL|feigensenf|hausgemachtes Brot AG

CHEESE SELECTION|fig mustard|homemade bread

12,00

GEWÜRZTRAMINER BEERENAUSLESE

2015, müller | klösch

1/6 l | 7,50

Gault & Millau 2017
2 Hauben – 15 Punkte

falstaff
Gourmet
club 2017
85 Punkte


Slow Food

 **Kulinarium**
STEIERMARK

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 | Wachtelhof Pschaider |
Duroc Schwein-Jagas Sauerei