

Wir entführen Sie abends
auf eine Gourmetreise
der besonderen Art!

HAPPEN | finger food *

AMUSE GUEULE *

BRANZINO | SAUERRAHM | PERSISCHE LIMETTE | TOPINAMBUR *
bass | sour cream | lime | jerusalem artichoke

BRIES | DASHI | ZANDER | LAUCH **
sweetbread | dashi | zander | leek

BIO-EI | GRAMMELN | SPINAT | KERBELKNOLLE | NUSSBUTTER *
yolk | greaves | spinach | chervil | brown butter

SELLERIE | AAL | APFEL | SALZ
celery | eel | apple | salt

TAUBE | ROTE RÜBE | VOGELBEERE | MALZ *
pigeon | beetroot | rowanberry | malt

JOGHURT | BIRNE | GURKE | MANDEL *
yoghurt | pear | cucumber | almond

PETIT MUNSTER | HANF | SENF | FEIGE
petit munster | hemp | mustard | fig

4 etappen *	62
5 etappen **	75
7 etappen	95

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 MUSKATELLERSEKT „Philius“ repolusk	6,50
GLAS WERMUTSEKT „PERLMUT“ gaumengut	5,00
GLAS PROSECCO „GRAND ROSÈ“ mionetto	5,00
GLAS SEKT MIT - hausgemachtem Holundersirup - Kardamom-Minze-Sirup	5,00
WERMUT 1/16 l gaumengut l&h kumpusch	4,50

...UND MIT EINEM GLAS WEIN VOLLENDEN.

WEIßBURGUNDER ²⁰¹⁷	weingut primus	5,00
SAUVIGNON BLANC ²⁰¹⁷	erwin sabathi	5,50
GELBER MUSKATELLER ²⁰¹⁷	weingut malli	5,50
GRAUBURGUNDER ²⁰¹⁶	weingut pock	5,50
RIESLING SMARAGD ²⁰¹⁵	domäne wachau	6,50
HEIDEBODEN ²⁰¹⁵ ZW/St.L./Cab. S.	weingut lunzer	5,50
BLAUFRÄNKISCH „ried fabian“ ²⁰¹⁴	weingut gager	6,00
TETUNA „Reserve“ 2015 BF, ZW, Cab.S.	weingut goldenits	7,00

SAFTLADEN “BIO & GESUND”

HOLUNDERSAFT | hausgemacht
„KARDA MINT“

NATURSÄFTE
apfel | traube | johannisbeer | pfirsich

MAKAVA ICE TEA

VORSPEISEN | starters

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

BEEF TATAR ACGM

dijon senf|wachtelei|gebackene kapern

BEEF TATAR

mustard|quail egg|fried capers

14,50

FRISCHKÄSE-TERRINE GHLM

rote rübe|kren|nüsse

CREAM CHEESE TERRINE

beetroot|horseradish|nuts

9,00

SUPPEN | soups

TAFELSPITZSUPPE 3-ERLEI ACGL

fleischstrudel|frittaten|grießnockerl

BEEF BROTH

meat stroudel|sliced pancakes|semolina dumpling

5,90

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE ACGL

wildschweinschinken|brotchip

CREAM OF JERUSALEM ARTICHOKE SOUP

boar ham|bread chip

6,90

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

SALATE | salads

ENDIVIENSALAT L

kartoffeln|knoblauch|kernölmarinade
endive salad|potatoes|garlic|pumpkin seed oil
5,90

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT ACG

gebackene hühnerbruststreifen|blatssalat|kürbiskernöl
fried chicken breast|mixed leaf salad|pumpkin seed oil
13,00

VEGETARISCH | vegetarian
FISCH | fish

PILZ-RAVIOLI ACGL

sellerie|wirsing
HOMEMADE MUSHROOM RAVIOLI
celery|savoy
15,00

ERDÄPFELSTRUDEL ACGL

erbse|stangensellerie
MASHED POTATO STROUDEL
pea|celery
12,50

SEESAIBLING ACDGL

erdäpfelgnocchi|kerbelknolle|schwarzer rettich
FILLET OF CHAR
gnocchi|chervil tuber|black radish
21,00

TRADITIONELL | traditional

GEKOCHTER TAFELSPITZ LGC

apfelkren|schnittlauchsaucelröstkartoffeln

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

petersilienkartoffeln|preiselbeeren

ORIGINAL VIENESE VEAL ESCALOPE

parsley potatoes|cranberries

18,00

GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ ACGL

grießknödel|champignons|kaiserschoten

STEWED VEAL

semolina dumpling|mushrooms|snow peas

18,00

ERDÄPFEL-GRAMMEL-KNÖDEL ACGL

krenschäum|weißkraut

POTATO GREAVES DUMPLING

horse radish foam|white cabbage

13,00

DESSERT |sweets

TOPFENKNÖDEL (15 Minuten) A C G H
nougat|zimtbrösel|topfenrahmeis

CURD CHEESE DUMPLING
nougat|cinnamon crumbs|curd cheese ice cream
8,50

CHEESECAKE-EIS A C G H
butterkeks|kakao

CHEESECAKE-ICE CREAM
shortbread|cocoa
4,50

KAISERSCHMARREN A C G O (ab 2 Personen | 20 Minuten)
röster|vanilleeis

“KAISERSCHMARREN” (up 2 persons | 20 minutes)
stewed fruits|vanilla ice cream
12,00 pP

SCHOKOLADEMOUSSE A C G
birne|malz

CHOCOLATE MOUSSE
pear|malt
8,50

KÄSEAUSSWAHL|feigensenf|hausgemachtes brot A G
CHEESE SELECTION|fig mustard|homemade bread
12,00

GEWÜRZTRAMINER BEERENAUSLESE
2015, müller | klöch
1/6 l | 7,50

Gault & Millau 2018
2 Hauben – 16 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 Steirerei