

VORWEG ODER ZWISCHENDURCH

WERMUTSEKT „PERLMUT“	gaumengut wildon	5,5
ISABELLASEKT „ÜBERSCHÄUMEND“	ploder rosenberg st.peter a. o.	7,0
MUSKATELLERSEKT „PHILIUS“	weingut repolusk	6,5
ROSÉ 1/8	atelier mirabeau provence	5,5
WERMUT 1/16	gaumengut wildon	5,0

BIER

REININGHAUS PILS VOM FASS

0,2	3,3
0,3	3,9
0,5	5,4

BEVOG BREWERY | BAD RADKERSBURG

Tak	pale ale	0,3	5,9
-----	----------	-----	-----

BIO-BRAUEREI GUSSWERK | HOF BEI SALZBURG

Austrian Amber Ale	organic ale	0,3	6,0
Schwarzes Schaf	dry stout	0,3	6,0
Jakobsgold	alkoholfreies bier	0,5	5,1
Weizenguss	weißbier	0,5	5,1

ALKOHOLFREI

NATURSÄFTE

apfel traube johannisbeer pfirsich	
wasser	0,3 0,5 L
soda	0,3 0,5 L
	3,3 3,8
	3,5 4,5

HAUSGEMACHTE SÄFTE

nach saison	
wasser	0,3 0,5 L
soda	0,3 0,5 L
	3,3 3,8
	3,5 4,5

MARRY ICETEA	mate tee 100% steirische beeren naturbelassen	4,5
CARRY ICETEA	ceylon tee 100% steirischer holunder zitrone	4,5
MAKAVA ICETEA	mate tee schwarzer tee zitrone holunderblüte	4,5

unser **GENUSSMENÜ** servieren wir Freitag & Samstag abends und Samstagmittag tischweise

HAPPEN *	feige ziegenkäse blüten pilz tamago knäckebrötchen beignets gänseleber dirndl huhn paprika bonito
GEDECK *	einback petersilienbutter erdäpfelpizza lardo
AMUSE GUEULE *	raviolo bio pilze brösel
GRÜNER SPARGEL *	zucchini basilikum blauschimmelkäse
ALPENGARNELE *	bio austernpilz jungzwiebel sherry
KNOLLESELLERIE	mole bio limonenseitling mais
KALBSBRIES	bio ei lauch morcheln
CHIANINARIND IN 2 GÄNGEN *	
KÄSEKRAINER	annabelle kartoffel essig senf
BEIRIED	urkarotte pak choi spargel
NUART SCHAFFKÄSE	feigensenf butter roggenbrot
ERDBEERE *	fenchel joghurt estragon

GEDECK	9		9
MENÜ	95*		125



WEINBEGLEITUNG:	
4 WEINE	0,1 31
5 WEINE	0,1 35

Alle Preise verstehen sich in € und sind inklusive aller Steuern und Abgaben. **ETWAIGE ALLERGIEN | UNVERTRÄGLICHKEITEN**
GEBEN SIE BITTE DEM SERVICETEAM BEKANNT. BEI GETEILTEN GERICHTEN WIRD € 1,50 EXTRA VERRECHNET.

VORSPEISEN

TERRINE VOM NUART SCHAFSKÄSE
marchfelder spargel | kohlrabi | radieschen

17,0



BEEF TATAR VOM ALMRIND
austernpilze | frühlingkräuter | kernöl

90 g	19,5
180 g	29,5



POCHIERTES BIO EI
kalbsbries | jungzwiebel | morcheln
19,0

RINDSUPPE
frittaten oder grießnockerl
7,5

SPARGELCREMESUPPE
grießknödel
9,0

VOGERLSALAT
erdäpfel | knoblauch | speck | ei
10,0

GEDECK
inkl. hausgemachtem brot | aufstrich
wird automatisch gereicht
€ 3,5

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL VOM KALB
IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN
petersilienerdäpfel | preiselbeeren
27,0

ROSA GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ
kürbiskernbällchen | spargel | sauce hollondaise
29,0

LAMMFASCHIERTES
minierdäpfel | tzatziki | chilicreme
23,0



2ERLEI VOM MAIBOCK
rosa gebraten & geschmort
mohn-schupfnudeln | rotwein-schalotten | mairübe
34,0

FILET VON DER BIO FORELLE
fregola sarda | pak choi | petersilienwurzel
31,0



HAUSGEMACHTE LINGUINI
bio pilze | belperknolle
20,0



GRÜNER SPARGEL
nuart's schaftopfen | zucchini | basilikum
23,0



DESSERTS

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

MIT FLÜSSIGEM KERN

holunderbeere | karamell | sorbet

15,0

z o f f e r
SCHOKOLADE

RHABARBER

haselnuss | mascarpone | verbene

13,0

4ERLEI HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

crumble

13,5

SONN- und FEIERTAGS
gibt es eine andere Karte!

AUF UNSERE PARTNER
IST VERLASS!

FAMILIE KÖLBL (ERDÄPFEL) | OBST- UND GEMÜSEHANDEL PREDL | FAMILIE PLÖSCH (KÜRBIS) |
GENUSSBAUERNHOFHILLEBRAND | DEMETERHOF MEINKLANG (WEIN, LAMM, SCHWEIN, RIND) | FAMILIE GALLOR
VON DER SAUALM (BIO LAMM) | BACHBAUER HOF – FAMILIE WECHTITSCH (GÄNSE UND LAMM) | X.O. BEEF (ALTE
MILCHKUH) | FAMILIE FAUSTMANN (IBERICO SCHWEINE UND WAGYU RINDER) | FLEISCHEREI PRENNER | DRAXLER
HÜHNER | HENDLFARM TESSL | BIO-HOF NEUHOLD-KRAINER | CHIANINAHOF – FAMILIE SIFKOVITS (CHIANINARIND
UND STROHSCHWEIN) | JAGDGEMEINSCHAFT PREMSTÄTTEN | JAGDGENOSSENSCHAFT LASSNITZHÖHE | BIO
FISCHZUCHT DECLEVAS | MICHIS FRISCHE FISCHE | UNSERE SCHWAMMERLJÄGER | KIENDLER-MÜHLE | ÖLMÜHLE
ESTERER | ZOTTER SCHOKOLADENMANUFAKUR | BUSCHENSCHANK ZACH | WEINHOF & DESTILLERIE BÄUCHEL
VULGO FINZ | DESTILLERIE HOCHSTRASSER | WEINHANDEL WAGNER | MORITZ HERZOG – WEINSKANDAL |
WEINFRAKTION | UNSERE GROßARTIGEN WINZERINNEN & WINZER

47 GRAD – RARE STYRIAN CUISINE
WWW.RARESTYRIANCUISINE



Alle Preise verstehen sich in € und sind inklusive aller Steuern und Abgaben. **ETWAIGE ALLERGIEN | UNVERTRÄGLICHKEITEN
GEBEN SIE BITTE DEM SERVICETEAM BEKANNT.** BEI GETEILTEN GERICHTEN WIRD € 1,50 EXTRA VERRECHNET.