

DAS GUTE ESSEN

Wir kommen aus einem **Demeter-Betrieb**. Das heißt, dass uns Kreislaufwirtschaft wichtig ist, »Bio« ist für uns quasi das Minimum. Darum haben wir unter unseren Partnern fast nur Bio-Betriebe. Die meisten sind auch um die Ecke. Wir kennen ihre Arbeitsweise und schicken ihre Produkte stolz aus unserer Küche auf deinen Tisch.

KALTSTARTER

BEEF BUDDY

Tatar und Roastbeef vom Weiderind, Bauernbutter
Schnittlauch, Senfkaviar, eingelegter Zwiebel, Gewürz-Ei hausgemachtes
Brot

100 g 23,-

175 g 29,-

SOMMERLIEBE

Burrata, Tomaten-Dressing, Tomatenvielfalt, Pesto, Feigengel
(auf Wunsch ♻️) 16,-

GEBIRGSBACH

Radieschengebeizter Saibling, gepickelter Rettich
Öl-Dressing, Gurke Sesam
19,-

FRISCH SAUER LUSTIG

Rindersulzerl, Käferbohnen-Hummus, Zwiebel
Käferbohnen, Kernöl-Vinaigrette
17,-

STEIRISCHER CAESAR

Caesar-Salat, gegrillter Pfirsich, Parmesan, Croutons
14,-

mit gegrilltem Maishendl
24,-

SUPER SUPPE

RINDER GLÜCK

Rinderkraft mit Speckfarfel, Gemüse-Julienne, Schnittlauch
8,-

RÖSSCHEN-TRAUM

Karfiolschaumsuppe, Camelina-Topfen, Räucherfisch, Kerbel
(auf Wunsch )
9,-

Gedeck: Pro Hauptspeise ist ein Gedeck inkludiert. Extra Gedeck 5,-.

Solltest du Allergien haben oder spezielle Bedürfnisse, frag' einfach unser Personal.

DIE HAUPTSACHEN

SCHWARZE KUH

Weiderind Ribeye-Steak, Tricolore vom Gemüse, rösche Erdäpfel
Schwarze-Kuh-Jus
38,-

GLÜCKSSCHWEIN

Tomahawk Steak vom Schwein, überbackene Polenta
steirische Chimichurri
34,-

KLARES WASSER

Bachsaibling, Zitronenrisotto, Baby-Fenchel, Safran-Schaum
30,-

TRÜFFELFREUDEN

Bandnudeln, Trüffelsauce, frischer Sommertrüffel
26,-

SONNENGRILL

Gegrillte Aubergine, Kräuter Seitlinge, Oliven-Pinienkern-Paste
geschmorte Tomate und Schalotten, Vollrohrzucker
24,-

SOMMERGRÜN

Sommerliche Blattsalate, Radieschen, Goldrüben
Öl-Dressing
9,-

WINZERTISCH

Schön ungeschönt begeben Sie sich auf eine Reise durchs Winzerleben
Bekannt und bewehrt erleben Sie ein wahres Spektakel in fünf Gängen

Ab 2 Personen und nur auf Vorbestellung für 68,- pro Person

AMUSE

VORSPEISEN- VARIATION

Zum gemeinsam Teilen

MINISUPPE

HAUPTSPEISE

Wähle die Deine

SÜSS

DER KÜCHENCHEF LÄSST GRÜßEN

SOMMERLIEBE Tomatenvielfalt, Burrata

PEACHES Schafskäse, gegrillter Pfirsich

Öl-Dressing

HUMMUS Käferbohnen-Hummus

BEEF TATAR frisch gehackt, Schnittlauch,
Senfkaviar, eingelegter Zwiebel, Kresse

BLICK IN DIE SELCH Lendbrat, Speck

Rohwürstel, Kernölmayo

BROT Hausgemachtes Rosmarin-Thymian-
Baguette

KARFIOLSCHAUMSUPPE

Räucherfisch, Camelina-Topfen

RIBEYE- STEAK

Braterdäpfel
Grillgemüse
Jus

BACH- SAIBLING

Zitronenrisotto
Baby-Fenchel
Safran-Schaum

TRÜFFEL- FREUDEN

Hausgemacht
Trüffelsauce
Sommertrüffel

TARTE BLANCHE weiße Schokoladen-Tarte
Hollunder Creme, karamellierte Schokolade
Zitrusgel, Erdbeergel

SÜSS

»Für Süßes, so sagt man, gibt es einen eigenen Magen.«

ST. STEFANER TARTE TATIN

Ofenfrische Tarte, Butter, Äpfel, Karamell, Kugel Vanilleeis
Vanillesauce
13,-

HÖ-TORTE

Brownieboden, dunkles Schokomousse, Birnen-Maracujacreme
8,-

CRÈME DE LA CRÈME

Cremeschnitte
6,-

BLÜTEN PANNA COTTA

Hollunder, Hollunder Creme, karamellierte Schokolade, Zitrusgel,
Erdbeergel
15,-

SORBET

7,-

mit Muskatblüte ☞

mit Hollunder-Schaum

mit Quittenspritz ☞