

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, Brot-Ähre

100 g	23,-
175 g	29,-

Genussplatz: Pro Hauptspeise sind Stoffserviette, Besteck und Leitungswasser im Wert von € 5,- inkludiert, welche alternativ verrechnet werden.

FARBENSPIEL

Radieschen-gebeizter-Saibling, Gurke, Safranäpfel
Rohnen-Dressing, gerösteter Sesam, Brot-Ähre
19,-

RÜBEN RAUSCH

Eingelegtes Rohnen-Carpaccio, Kren-Apfel-Sorbet
Pumpernickel-Crumble, Kürbiskern-Pesto, Rohnen-Hummus
Vinschgerl
17,-

MIR IS BLUNZ'N

Blutwurst, knuspriges Kartoffelnest, Sauerkraut, Misoschaum
Vorspeise 18,-
Hauptspeise 26,-

SUPER SUPPE

WEIßBIER-TRAUM

Weißbierschaum-Suppe, Pastinaken, pikanter Apfelstrudel

Grammelpop

(auf Wunsch )

9,-

RINDERKRAFT

Rinderkraft-Knödel-Duett, Kaspressknödel, frittierter Leberknödel

Suppengemüse

8,-

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

DIE HAUPTSACHEN

SCHWARZE KUH

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

AUF DER PIRSCH

In Sesampanade gebackener Hirschrücken, Butterschmalz
Rotkrautsalat, Braterdäpfel, Preiselbeeren
29,-

FISCH IM MAISFELD

Filet von der steirischen Forelle, cremiger Polenta, Mais, Popcorn Kräuteröl
30,-

SPINÖDEL

Spinatknödel, Parmesan, Parmesan-Chip, Spinat, Pastinakencreme
26,-

WEIßBRÖSCHEN

Karfiol, Butterbrösel, Karfiolcreme, Nussbutter-Espuma
(auf Wunsch 🌱)
26,-

WINTERSALAT

Blattsalate, Rote Rüben, Rohnen-Dressing, Nüsse
9,-

WINZERTISCH

Schön ungeschönt begeht ihr euch auf eine Reise durchs Winzerleben
Bekannt und bewehrt erlebt ihr ein wahres Spektakel in fünf Gängen

Ab 2 Personen und nur auf Vorbestellung für 72,- pro Person

AMUSE

VORSPEISEN- VARIATION

Zum gemeinsam Teilen

MINISUPPE

HAUPTSPEISE

Wähle die Deine

SÜSS

DER KÜCHENCHEF LÄSST GRÜßEN

RÜBENRAUSCH Rohnencarpaccio, Kren-Apfel-Sorbet, Pumpernickel-Crumble, Kürbiskern-Pesto

KRAUT&KÄSE Rotkrautsalat, Sesam, Ingwer, Schafskäse

HUMMUS  Rote-Rüben-Hummus

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

FARBENSPIEL Radieschen-gebeizter-Saibling
Gurke, Safranäpfel, Rohnen-Dressing

BROT-ÄHRE hausgemacht und Bauernbutter

WINTERGEMÜSE

Gebundene Gemüsesuppe, Gemüse, grünes Öl,
Rohnen-Popcorn

RIBEYE- STEAK

Braterdäpfel
Grillgemüse
Schwarze Kuh-Jus

FORELLEN- FILET

Steirisch
Cremiger
Polenta
Mais
Popcorn

SPINAT- KNÖDEL

Parmesan
Parmesan-Chip
Spinat
Pastinaken-
creme

ZARTBITTER — SCHOKO - KUCHEN

Zwetschken-Sorbet, Zwetschken-Röster

SÜSS

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

ST. STEFANER TARTE TATIN

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

13,-

SCHOKO SCHOCK

Zartbitter-Schokokuchen, flüssiger Kern, Zwetschken-Sorbet
Zwetschken-Röster

14,-

HÖ-TORTE

Brownieboden, dunkles Schokomousse, Birnen-Maracujacreme

8,-

CRÈME DE LA CRÈME

Cremeschnitte

6,-

EIS EIS BABY

Winterliche Sorbetvariation

9,-