

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.


FORELLENDUETT

Konfiertes Filet und rohe Scheiben von der steirischen Forelle
Sauerampfer-Joghurtcreme, Forellenkaviar, Chili-Öl

19,-

FRÜHLINGSGEFÜHLE

Blanchierter Spargel, Rhabarber-Vinaigrette
Kürbiskern-Koralle, Kren-Espuma, Kernöl

(auf Wunsch )

17,-

SPARGEL&BRATL

Weißer Spargel mit hausgemachter Hollandaise, Lendbrat
Grünes Öl


18,-

SUPER SUPPE

RINDER GLÜCK

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

SPARGELTRAUM

Spargelschaum-Suppe, marinierte Spargelspitzen, Spargel-Taler, Dill-Öl
(auf Wunsch )
9,-

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

DIE HAUPTSACHEN

SCHWARZE KUH

Steak vom Weiderind, gebratenes Gemüse, Braterdäpfel

Schwarze-Kuh-Jus

Ribeye 38,-

Filet 46,-

SCHWEINEDUETT

Geschmorte Schweinebackerl und rosa Lungenbraten

Petersilien-Erdäpfel-Creme, glacierte Karotte

30,-

AUF DIE HENNE GEKOMMEN

Gebackenes „Steirerhuhn Supreme“, Vogerlsalat, Erdäpfelsalat

Speck, Croutons, Kernöl-Dressing

28,-

F(R)ISCHER FRÜHLING

Gebrautes Filet vom Saibling, Erbsencreme, Dill-Espuma
Sous-Vide-Kohlrabi
30,-

ZUCCHINI LEVANTE

Gefüllter Zucchini, Couscous-Salat, Schafskäse
Tomaten-Espuma
23,-

BÄRENSTARK

Hausgemachte Gnocchi auf Bärlauchcreme
Spargeltopping
24,-

A SO A VOGERL

Vogersalat, Erdäpfelsalat, Speck, Kernöl-Dressing
Croutons
9,-

WINZERTISCH

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

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

AMUSE

VORSPEISEN- VARIATION

Zum gemeinsam Teilen

SUPPE

HAUPTSPEISE

Wähle die Deine

SÜSS

DER KÜCHENCHEF LÄSST GRÜBEN

FORELLENDUETT Konfiertes Filet und rohe
Scheiben von der Forelle Sauerampfer-Joghurtcreme,
Forellenkaviar, Chili-Öl

FRÜHLINGSGEFÜHLE 🍷 Blanchierter Spargel
Rhabarber Vinaigrette, Kürbiskern-Koralle, Kren-
Espuma, Kernöl

HUMMUS 🍷 Bärlauch-Hummus

BEEF TATAR handgehackt, Schnittlauch
Senfkaviar, eingelegter Zwiebel, Kresse

BLICK IN DIE SELCH Lendbrat, Speck
Rohwürstel, Kernöl Mayo

BROT-ÄHRE hausgemacht mit Bauernbutter

SPARGEL-TRAUM

Spargelschaum-Suppe
marinierte Spargelspitzen
Spargel-Taler, Dill-Öl
(auf Wunsch 🍷)

RINDERKRAFT

Fleischstrudel
Gemüse-Julienne
Schnittlauch

RIBEYE- STEAK

Braterdäpfel
Grillgemüse
Schwarze Kuh-
Jus

SAIBLINGS- FILET

-steirisch
Erbsencreme
Dill-Espuma
Sous-Vide-
Kohlrabi

BÄRLAUCH- GNOCCHI

Hausgemacht
Bärlauchcreme
Spargeltopping

STEIRAMISU Biskuit, Kaffee-Espuma, Vanille-
Kernöl-Mascarpone-Creme, eingelegter Rhabarber
Rhabarber-Gel, Erdbeere, Kaffeelikör

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,-

EIS EIS SPARGEL

Spargel Sorbet, Erdbeer-Spargel-Salat
7,-

STEIRAMISU

Biskuit, Kaffee Espuma, Vanille-Kernöl-Mascarpone-Creme
eingelegter Rhabarber, Rhabarber-Gel, Erdbeere, Kaffeelikör
15,-