

DAS GUTE ESSEN

Wir kommen aus einem **Demeter-Betrieb**. Das heißt, dass uns Kreislaufwirtschaft wichtig ist, »**Bio**« ist wichtig.

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.

HERBSTLAX

Lachsforelle gebeizt und gebläut, Kohlrabi süß-sauer
Kürbis-Malto, Wacholdertopfen, Apfel-Kren-Sud, Brot-Ähre
19,-

HERBSTGEFÜHLE

Kürbis-Carpaccio, Schafskäse, Rote Rüben-Hummus, Rote Rüben Tatar
Birne, Walnüsse, Vinschgerl
(auf Wunsch 🍷)
17,-

SUPER SUPPE

RINDER GLÜCK

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

STEIRISCHER PLUTZER

Kürbiscremesuppe, Kürbis-Malto, Apfelschaum, Vogelbeeren
Zimteroutons
(auf Wunsch 
9,-

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

DIE HAUPTSACHEN

SCHWARZE KUH

Steak vom Weiderind, Grillgemüse, rösche Erdäpfel

Schwarze-Kuh-Jus

Ribeye 38,-

Filet 46,-

SCHILCHER-ROST-BRATEN

Geschmortes Schulterscherzl, Zweierlei vom Erdapfel

Gemüsestroh, Kapern

34,-

ENTE GUT ALLES GUT

Filet von der Bauernente, Kastanien-Püree, gebratene Pilze

Hagebutte-Quendel-Jus, Topinambur-Crunch

38,-

TEICHGEFLÜSTER

Filet vom Saibling, Kartoffelcreme, geräucherter Linsenfond
Zitronen-Essenz

30,-

FARBENSPIEL

Erdäpfel-Rohren-Gnocchi, Kürbiscreme, eingelegter Kürbis Kürbiskernöl,
Kräuter, Gemüsestroh 🌿

26,-

WURZEL UND WALD

Gestufte Sellerie, Kastanien-Püree, Pilzjus, Apfel-Sellerie
Haselnüsse

28,-

HERBSTFRISCHE

Birne, Rote Rüben, Walnüsse, knackiger Salat, Rote Rüben-Dressing

9,-

WINZERTISCH

Schön ungeschönt begeht ihr euch auf eine Reise durchs Winzerleben
Bekannt und bewährt erlebt ihr 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 GRÜßEN

HERBSTLAX Lachsforelle gebeizt und geflämmt,
Kohlrabi süß-sauer

Kürbis-Malto, Wacholdertopfen, Apfel-Kren-Sud

BRATL&BOHNE Käferbohnen, Brüstl

HUMMUS 🌱 Rote-Rüben-Hummus

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

HERBSTGEFÜHLE Kürbis-Carpaccio, Schafskäse,
Rote Rüben-Hummus, Rote Rüben Tatar Birne,
Walnüsse (auf Wunsch 🌱)

BROT-ÄHRE und Sauerrahmbutter

KÜRBIS-TRAUM

Kürbis-Malto, Apfelschaum
Vogelbeeren, Zimtroutons
(auf Wunsch 🌱)

RINDERKRAFT

Leberknödel
Gemüse-Julienne
Schnittlauch

RIBEYE- STEAK

Braterdäpfel
Grillgemüse
Schwarze Kuh-Jus

SAIBLINGS FILET

Kartoffelcreme
geräucherter
Linsenfond
Zitronen-
Essenz

ROHNEN- GNOCCHI

Kürbiscreme
eingelegter
Kürbis
Kürbiskernöl
Kräuter
Gemüsestroh

ZWETSCHKENSTRUDEL A LA HÖ

Mohncreme, Zwetschken-Röster, Vanilleeis

SÜSS

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

ST. STEFANER TARTE TATIN

Ofenfrische Tarte, Butter, Äpfel, Karamell, Kugel Vanilleeis
Vanillesauce
(~20 Min ab Bestellung)
13,-

HÖ-TORTE

Brownieboden, dunkles Schokomousse, Birnen-Maracujacreme
8,-

CRÈME DE LA CRÈME

Cremeschnitte
6,-

CHEESUS' BIRNE

Rotweibirne, Blauschimmelkäse-Honig-Sorbet, Walnuss-Crumble
9,-

OP AM OFFENEN STRUDEL

Zwetschken-Ragout, Strudelteig, Mohncreme, Zwetschken-Sorbet, Vanillesauce
(auf Wunsch 
11,-