

Vorspeisen

Bachforellenfilet vom Schleim

eingelegter Rhabarber | Stangensellerie | Himbeerbalsamico | Forellenkaviar 13,50

A, C, D, L, M, O- KALTES GERICHT

Duett vom Spargel & Kohlrabitascherl

gebrante Molke | Schnittlauchfrischkäse | Kräuteröl | Haselnuss 13,00

A, G, N, O- KALTES GERICHT

Riesling „Hermann“ 2022 Weingut Ludes | Mosel 1/8l € 5,10

Bio Hühnerleberparfait | Trüffel

Apfelchutney | Brioche 11,00

A, C, G, H, O-KALTES GERICHT

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen auf Wunsch

knuspriges Ciabatta

Aufpreis: 2,50

Suppen

Kräftige Rindersuppe dreierlei

Grießnockerl | Leberknödel | Frittaten 5,20

A, C, G, L

Steirische Schwammerlsuppe

Steinpilzen | Grammel-Heidensterz 7,80

kleine Portion 6,00

A, G, L, O

Spargelcremesuppe

Eierstich | junge Erbsen | Spargel 5,90

A, C, G, L, O

Hauptspeisen

Rosa gebratene Entenbrust

Kartoffel Blini | Selleriepüree | Brokkoli | Schwammerl 24,00
A, C, G, L, M, O

Rosa gebratene Rinderbeiried 250g vom Holzkohlegrill „Green Egg“

knusprigen Kartoffelknödl | geschmortes Gemüse | Portweinjus 35,00
A, C, G, H, L, M, O

Grande Cuvee Josanna 2019 (ZW, ME, CS) Salz | Illmitz 1/8l € 6,50

Schweinefilet vom Vulkanlandschwein

grüner Spargel | BBQ Karfiol | Kümmeljus | Topfen-Grießtascherl 21,00
A, C, G, H, L, M, O

Geschmortes Rinderschulterscherzl vom Jungrind

Ravioli | Lauchgemüse | Krenschäum | Schmorjus 25,00
A, C, G, L, M, O

Grauburgunder 2023 Gollenz | Tieschen 1/8l € 5,00

Zweierlei vom Steinbeißer

Limetten Ravioli | Thai Curry Fond | Pak Choi Gemüse 26,00
A, D, G, H, L, M, O

Cuveé „TO“ (CH, SB, WR) 2020 Heinz Velich | Apetlon 1/8l € 6,50

Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren 15,00
A, C, G

Steirisches Backhendl

1/2 Backhendl 14,00
A, C, G

Cuveé „Black Chicken“ 2022 Fred Emrich | Rheinhessen 1/8l € 5,00

Spargel vom Drobetz Radkersburg

Bröselbutter | Haselnuss | Hollandaise | Kräutersalat | Kartoffel 18,00
mit hausgemachtem Karreespeck vom Senior Chef 22,00
A, C, G, L, O- VEGETARISCH

Kartoffel Dim-Sum

Schwammerl-Gemüse | Gemüse Misojus | Kartoffelstollen 16,00
A, H, L - VEGAN

Mehrgängiges Überraschungsmenü 60,00

Weinbegleitung 27,00 (Tischweise möglich)

Salate

Kartoffelsalat GenussHirsch

Kernöl | Sauerrahm-Kren-Ei 6,80

A, C, G, M, O

Gemischter Salat 6,00

A, C, M, O

Blattsalat 5,00

A, C, M, O VEGETARISCH

Dessert

Himbeermousse

Zitronengel | Zitronenthymian-Eis | süßes Tramezzini 8,50

A, C, F, G, H, O

Cocos | weiße Schokolade | Papaya

Papaya-Sorbet | Cocosmilch | Papaya-Gel | Cocosmürbteig 8,50

A, C, F, G, H, O

Welschriesling Beereauslese 2018 | Bauer | Illmitz 1/16l € 5,00

Topfen-Milchrahmstrudel

Vanilleeis | Schlagobers 6,50

A, C, G, H, O

Hausgemachte Sorbet-Variation am Eisblock

4 verschiedenen Fruchtsorbets 8,00

A, C, F, G, H

GEDECK PRO PERSON 2,50

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER