

Zum Einstimmen

Jacobsmuschel & Wakamealgen

Orangenbutter | Burrata-Focaccia

17,90

Wassermelone & Ziegenkamembert

Eierschwammerl | Honig | Kresse

14.90

Kalbsstelzenpraline

Erbsencreme | Salatherzen | Zitrusaromen

14.50

Kürbis-Quiche

Muskatkürbis | Pistazien | Orangenjoghurt | Micro Greens

12.50

Pinsa (für 2 Personen) Veg.

Creme Fraiche | Paradeiserkompott | Büffelmozzarella | Babyspinat

10.90

Suppen

Geeiste Wassermelonenkaltschale

Paradeiser | Paprika | Chili | Kapuzinerkresse
7,90

Süßkartoffelcremesuppe

Ribisel | Erbsenschöberl | Erbsenkresse
7,90

Rindsuppe vom Biorind

Frittaten/Wurzelgemüse/Schnittlauch
4,90

Rindsuppe vom Biorind

Specktaler | Wurzelgemüse | Schnittlauch
4,90

Hauptgänge

Geschmortes Lammhaxerl

Erdäpfelpüree | Artischocken | Speck | Rosmarinjus

21,90

Tagliatelle & Kalbsragout

Sizilianisches Kalbsragout | Confierte Tomaten | Parmesan

17,90

Geschmortes Rinderbackerl & Rosa Beiried

Polentastrudel | Kürbiscreme | Steinpilzjus

27,90

Eierschwammerl-Rostbraten

Rahmeierschwammerl Petersilerdäpfel

22,90

Gefüllte Maishendlbrust

Eierschwammerl | Speck | Kürbis-Orangenceme | Arancini de Riso

22,90

Kürbisravioli



Nektarinen | Salbei | Grüner Spargel | geröstete Mandel

14,90

Tagliatelle & Artischocken Veg.

Sonnentomaten | Oliven | Zitronen | Pecorinokäse | Kapuzinerkresse

14,90

Ausgelöstes steirisches Backhendl

Erdäpfel-Blattsalat | Käferbohnen

15,90

Geb. Schnitzel vom Schwein oder Huhn

Preiselbeeren/Erdäpfel-Vogelsalat/Zitrone

13,90

Cordon Bleu des Monats

Eierschwammerl | Speck | Zwiebel | Emmentaler | Petersilerdäpfel

16,90

Gebackener Bärlauchrostbraten

Petersilerdäpfel | Rahmgurkensalat

22,90

Kleiner Blattsalat 4,50 **Großer Blattsalat** 5,90

Unsere Dressings

Senf-Honig-Ingwer | Balsam-Essig-Rapsöl | Joghurt-Holunder