

### **Empfehlung :**

Altsteirer, Germuth, Leutschach	1/8 5.50
Diadem Reserve (CS, Me, Shir), Schmidt, Niederrußbach	1/8 6.40

### **VORSPEISEN**

Hühner-Currysalat mit Apfel, Stangensellerie, Baby leaf und knusprigen Baguette	14.90
Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto, Kirschparadeisern und Grana Padano	16.20
Couscous Salat mit gebratenem Pfirsich, Schafskäse und Baby leaf	15.80
Gegrillte Riesengarmelen auf Caesar Salad, Grana Padano und Brotchips	16.20
Burrata mit Gurken, Radieschen, Rucolapesto und Baby leaf	15.90
Hausgebeitzter Orangen-Lachs auf Roten Rübensalat und Rucola	16.80

### **SUPPEN**

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten	7.20
Paradeisercremesuppe mit Grana Padano	7.60
Geeiste Erdäpfel-Lauchsuppe mit Kürbiskernöl	7.60

### **HAUPTSPEISEN**

Panzerotti mit Ricotta und Pilzen gefüllt mit Rucolapesto, Kirschparadeisern und Grana Padano	17.80
Gebratenes Zanderfilet auf Gurken-Erdnusscurry, Basmatireis und Koriander	24.90
Maishuhnbrust auf Basilikumrisotto mit Kirschparadeisern und Grana Padano	24.20
Faschierte Lammpflanzerl auf Erdäpfelpüree, Röstzwiebel und Rotweinsaftl	25.90
Medaillons vom Jungschweinsfilet auf Paprika-Stangensellerie-Ragout und Serviettenknödel	25.60
Gekochte Kalbszunge mit Erdäpfeln, Wurzelgemüse, frischen Kren, Kürbiskernen und Kernöl	23.90
Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm, Butternockerln und frischem Paprika	25.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

### **DESSERTS**

Campari Sorbet mit frischen Beeren und Prosecco	8.80
Flaumige Erdbeerknödel mit Butterbrösel und Vanillesauce	8.80
Reisauflauf mit Himbeerröster und Vanilleeis	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90