

Empfehlung :

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

VORSPEISEN

Knusprige Oliven-Arancini auf Paprikapesto, Parmesanchip und Rucola	15.90
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Paradeiser-Vinaigrette und Eierschwammerl	17.20
Büffelmozzarella auf mediterranem Gemüse, Prosciutto und Rucola	16.90
Tellersulz mit eingelegter Zwiebel, Senfmayonnaise und Baby leaf	15.90
Hausgemachte Eierschwammerl-Tarte auf Paradeisersalat und Baby leaf	16.20
Gegrillte Calamari in Limetten-Butter mit knusprigem Baguette und Rucola	16.80

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Speckknödel	7.20
Cremesuppe vom Zuckermais mit Gartenkresse	7.60
Gazpacho mit Grana und Basilikumkresse	7.60

HAUPTSPEISEN

Crespelle mit Blattspinat und Schafskäse gefüllt auf Paradeiser-Olivenragout	17.80
Österreichische Forelle im Ganzen gebraten mit Sauce Tatare und Petersilienerdäpfel	25.90
Gebratenes Wildbratwürstel mit Dijonsenf, Krautsalat und knusprigen Erdäpfeln	23.90
Saltimbocca von der Hühnerbrust auf Zitronen-Risotto und Basilikumkresse	24.90
Curry vom Lamm mit Kichererbsen, Wurzelgemüse, Joghurt und Pitabrot	24.60
Geschmortes Kalbsschulterscherzel im Rotweinsaftl mit gebratenen Schupfnudeln und wildem Brokkoli	25.60
Filet vom Jungschwein in Kürbiskernbrösel gebacken mit Erdäpfel-Gurkensalat und Kernöl	24.90
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	26.20

DESSERTS

Zitronensorbet mit frischen Beeren und Prosecco	8.80
Parfait von der dunklen Schokolade	8.80
Panna Cotta mit frischen Erdbeeren	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90