

Unsere Klassiker

Tafelspitzsuzl mit Kernöl
Genussregion steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

½	1
€ 12,00	€ 14,00

Beef Tartare | Bauernbutter | Toastbrot
von der Hofbäckerei Edegger-Tax

90 Gramm	€ 13,50
150 Gramm	€ 19,00
zusätzlich 1 Garnele	€ 6,00

Tafelspitz mit seinen traditionellen Beilagen
Genussregion oststeirischer Apfel | Genussregion steirischer Kren g.g.A.

€ 22,00

Portion Cremespinat	€ 4,50
Portion Semmelkren	€ 4,00

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren,
dazu Grazer Krauthauptelsalat mit Kürbiskernöl
Genussregion Grazer Krauthäuptel

€ 23,00

Mit Salbei glacierte Kalbsleber | Erdäpfelpüree | Speckbohnen
steirische Erdäpfel aus Bierbaum von der Familie Wippel

€ 24,00

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel
Genussregion oststeirischer Apfel

€ 5,00

Vorspeisen

Geeiste Suppe vom Spitzpaprika
Cantaloupe-Melone | Burrata | Basilikum | Octopus

€ 19,00

Dillsaibling von Michis Fisch
Feldgurke | Eierschwammerl | Avocado

€ 19,00

Vulkanland Schweinebrüstel
Pilz Patè | Senfkaviar | Kren | Rote Rübe

€ 16,00

Suppen

Tafelspitzbouillon mit Einlage
Grießnockerl
oder Frittaten
oder Leberknödel

€ 5,50

Rind- und Schweinefleisch, Huhn, Milch und Milchprodukte, Eier, Erdäpfel, Wild, Kernöl,
Saibling, Karpfen und Forelle beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs.
Nähere Informationen dazu finden Sie im Aushang des AMA Gastrosiegel.

Hauptgerichte

Lammbrust

wilder Thymian | Nussbutterpüree | Eierschwammerl | Tropeazwiebeln
Weidelamm

€ 24,00

Nackenstück vom steirischen Milchkalb

Pilztartare | Erdäpfelroulade

€ 25,00

Maishähnchenbrust

steirischer Ölkürbis | Dillsauerrahm | Grammelknöderln

€ 25,00

Kalbsbries

grüne Bohnen | Garnele | Trüffelravioli

€ 26,00

Rib Eye von der Kalbin

Rosmarinjus | Sommergemüse | Auberginencreme
Rindfleisch von der steirischen Kalbin

€ 29,00

Werte Gäste!

Wir erlauben uns bei ihrem Restaurantbesuch folgende Couverts pro Person zu verrechnen.

****	Couvert Mittag € 2,50	****
****	Couvert Abend € 3,10	****

Fischgerichte

Lachsforellenfilet

Kohlrabi | Vulkano Speckgnocchi | Kräuter Öl

€ 25,00

St. Petersfisch

Vongolerisotto | Blattspinat | Pinienkerne

€ 26,00

Hauptgerichte Vegetarisch

Geschichtete Melanzani

Zucchini | Paradeiser | Mozzarella

€ 17,00

Erbsen-Minze-Tarte

Wildkräuter | Pilze

€ 19,00

Salate der Saison

mit French Dressing | Italienisches Dressing | Joghurtdressing
Apfel-, Birnen- oder Himbeeressig | Walnussöl |
echtes steirisches Kürbiskernöl | Hausdressing

€ 6,00

Aufpreis für Salate mit Kernöl € 0,50
Genussregion steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Desserts

Zweierlei vom Topfen
warm und geest auf Marillenröster

€ 10,50

Schokoladekuchen
Brombeeren | Pistazien-Mascarponecreme

€ 11,00

Creme Brulee

€ 9,50

Käse

Bergkäse in Rotwein gereift - steirischer Käse im Stollen gereift

€ 10,50

Arzberger Sauvignon Weinkäse

€ 11,50

Kleine steirische Käsevariation mit Brot

€ 12,50

Große steirische Käsevariation mit Brot

€ 16,50

dazu servieren wir wahlweise ein Erdbeer-Pfeffer Chutney
oder ein Marillen-Pfeffer Chutney

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU - Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

A - Gluten | B - Krebstiere | C - Ei | D - Fisch | E - Erdnuss | F - Soja | G - Milch | H - Nüsse
L - Sellerie | M - Senf | N - Sesam | O - Sulfite | P - Lupinen | R - Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.