



Aperitif ^(O):

Steirerlander (Haus Sekt)

serviert mit Holunderblütensaft, Pfirsichnektar

Glas **Steirerlander**

Glas **Muskateller Sekt**

Glas **Muskateller**

Vorspeisen:



Hausgemachte Brennnesseltascherl mit Brauner Butter und Asmonte (A,C,G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder



Spargelsalat mit Erdbeeren und Riesengarnelen (B,D, L)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Sauvignon



Karamellisierter Rhabarber mit geflammtem Ziegenkäse, Honig und Nüssen (G,H)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Sauvignon, Grauburgunder

Fragen Sie nach unserem aktuellen Salatangebot:

Gemischte Salatschüssel mit Kernölmarinade ab EUR 5,90

Suppen:



Klare **Kraftsuppe** mit Tageseinlage

entweder Lebernockerl, Frittaten oder Eidotter (A,C,G,L)



Spargel – Kokossuppe mit Kräuter-Blüten-Hippen (G,L,A)

Hauptgerichte:



Fisch des Tages, mit Risotto (D)

Weinempfehlung: Grauburgunder, Rheinriesling, Sauvignon



Rosa gebratenes Schweinsfilet im Bärlauchmantel, mit Spargel und Rieslings Sauce und gebratenem Sterz (A,C;G;O,L)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Rheinriesling



½ Steirisches Backhendl, ohne Haut serviert zusätzliches Gedeck zum ½ Backhendl (A,C,G)

Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller



Sulmtaler Hühnerbrüsti mit Spargel, Joghurtsauce, Mandelsplitter und Erbsenreis (L, G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon



Wienerschnitzel vom Kalb in Weißbrotkräuterpanier (A,C,G)

Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller



Glasiertes Kaninchenrückenfilet mit Wurzelrisotto und Kräutercreme (A,G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder,



Rosa gebratene Lammkrone mit Süßerdäpfel und Bohnengemüse (A,L)

Weinempfehlung: Grauburgunder, Zweigelt, Blaufränkisch

Desserts:

Vanilleeis mit Kernöl (G,C)

Sachertorte mit Rum und Schlag (A,C,G,O)

Apfelsorbet mit Schilcher (O)

Rhabarber Erdbeer Tiramisu (G,C)

Schoko-Mousse im Glas serviert (C,G, O)

Topfenpalatschinken mit Beeren gefüllt, überbacken (A,C,G)

Salzburger Nockerln (C) auf Vorbestellung!

Mittwoch bis Freitag ab 2 Personen

Sperrstunde 23 Uhr



Menü

Gaumenkratzerl



Spargelsalat mit Erdbeeren und gebratenen Garnelen B, D, L



Spargel-Kokossuppe mit Blütenkräuterhippen , L,A



Brennnesseltascherl mit Süßkartoffel, G, A, C



Rosa gebratene Lammkrone mit
Süßerdäpfel und
Bohngemüse A,L



Schokoladenmousse im Glas C,G,O

3-Gang-Menü

Wählen Sie aus diesem Menü

6-Gang-Menü

mit Weinbegleitung
mit Fruchtsaftbegleitung:



Vegetarisches – Veganes

Menü

Gaumenkratzerl



Spargel – Tofu- Salat mit Erdbeeren



Spargel – Kokossuppe



Wurzel- Wildkräuter-Risotto



Apfelsorbet mit Schilcher ◦

4-Gang-Menü