

APERITIF ^(O):

Steirerlander Haus-Sekt

serviert mit Holunderblütensaft oder Pfirsichnektar

Glas **Steirerlander**

Glas **Muskateller Frizzante**

Glas **Muskateller**

Hausgemachter **Wermut mit Eis**

VORSPEISEN:

Zucchini Carpaccio mit marinierten Flusskrebse (A,H)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Sauvignon, Riesling

Fenchelsalat mit Orangen, Limetten und glasierten Jakobsmuscheln (A,L,M)

Weinempfehlung: Rose, Riesling, Weißburgunder, Sauvignon

Hausgemachte **Blätterteigtascherl mit Spinat** gefüllt,
mit brauner Butter und Asmonte (A,C,G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Sauvignon

- **Fragen Sie nach unserem aktuellen Salatangebot:**
Gemischte Salatschüssel mit Kernölmarinade

SUPPEN:

Klare Kraftsuppe mit Tageseinlage

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

Rahmsuppe mit jungen Frühlingskräutern und Chips (A,G,O)

HAUPTGERICHTE:

Retro: Gespickter **Rindsbraten** (BIO-Rind von der Trahütten) mit Wurzelrahmsauce und Serviettenknödel, Preiselbeeren (A,G,L,O)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Riesling, Grauburgunder

Fischvariation mit gebratenem sommerlichem Gemüse (B,D)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Riesling, Sauvignon

Rosa gebratene Schweine **Medaillons** mit Nusskruste, Marillen Ragout und Nudeln (A,E,O)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Riesling,

Misthäuferl, Sterz mit Schwammerlsauce, geschnetzeltes Hühnerfilet und Sauer Rahm (A,C,G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Zweigelt

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

Weinempfehlung: Rosé, Weißburgunder, Muskateller

Wienerschnitzel vom Schwein ohne Beilage (A,C,E,G)

Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller

Cordon Bleu vom Schwein ohne Beilage (A,C,E,G)

Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller

Gebackenes Gemüse der Saison mit Joghurtsauce (A,C,G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder

Donnerstag und Freitag:

Gekochtes Rindfleisch mit Apfelkren, Schnittlauchsauce,
Spinat, Rösterdäpfeln, Wurzelgemüse, Semmelkren (A,G,L)

Beilagen:

Erdäpfeln, Pommes-frites, Nudeln, Reis

DESSERTS:

Vanilleeis mit Kernöl (G,C)

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

Topfenpalatschinken mit Beeren gefüllt, überbacken (C,G)

Rosenblütenmousse (G)

Lavendel Parfait (A, G, O)

Orangensorbet mit Pinot Blanc Frizzante (O)

Wir bitten um Verständnis, dass die Bezahlung als Gesamtrechnung erfolgt.

MENÜ

„Gaumenkratzerl“

Fenchelsalat mit gebratenen
Jakobsmuscheln,
Orangenfilet und Limetten (R;B,L,A, H)

* * *

Rahmsuppe von jungen
Frühlingskräutern
(A,G,O)

* * *

Rehfilet mit Preiselbeeren,
fein garniert
(A,G)

**3-Gang-Menü
mit Weinbegleitung:**

MENÜ

„Vegetarisch-Vegan“

Zucchinicarpaccio mit Lupinen Käse (P)

* * *

Linsen Curry mit Gemüse und Sesam (A,L)

Orangen Sorbet (O)

3-Gang-Menü

