



Wir starten mit

Gedeck

Brot, Butter, Aufstrich | Gruß aus der Küche | kleine Süßigkeit

€ 6 pro Person

## VORSPEISEN & SALATE

### **Cremige Burrata**

Mediterraner Brotsalat und Basilikum | € 19

### **Carpaccio vom Biorind**

Olivener Öl, Rucola, eingelegte Eierschwammerl und Dijonsenf | € 21

### **Ceviche vom Saibling**

Kürbiskerne, Kaviar und Kresse | € 23

### **Sommersalat**

Fermentiertes Gemüse und Ziegenkäse | € 18

### **Gemischter Salat** | € 9

### **Blattsalat** | € 7

## SUPPEN

### **Kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse**

Leberknödel | Kaspressknödel | Frittaten | € 10

### **Tomaten-Zitronengras Cremesuppe**

Frischkäse-Tortellini | € 12





## VEGETARISCH

### **Riesling-Risotto**

Frisch gepflückte Schwammerl, Wiesenkräuter und Grana Padano | € 25

### **Hausgemachte Kräuter-Ravioli**

Salbeibutter, getrocknete Tomaten, Pinienkerne und Schotten | € 23

## FISCH

### **Grundlseeer Seesaibling**

Petersilienkartoffel und Mandel-Zitronenbutter | € 29

### **Lachsforelle**

Orangen-Fenchel, hausgemachte Limetten-Linguine und Rieslingschaum | € 27

## KLASSIKER

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone | € 27

### **Gekochter Tafelspitz vom Biorind**

Wurzelgemüse, Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren | € 25

### **Zweierlei vom Strohschwein**

Grammel Polenta, wilder Broccoli, glacierte Rüben und Knoblauch | € 29

### **Rinderrücken**

Rosmarinkartoffeln, gegrilltes Gemüse, Rucola-Tomatenbutter und Portwein | € 36

### **Steirisches Backhendl**

Kartoffel-Vogelersalat, Preiselbeeren und Zitrone | € 23

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

4 Gang € 63





## KLEINER SÜßER ABSCHLUSS

### **Zitronen-Tarte**

Meringue und Himbeere | € 12

### **Schokoladen-Brownie**

Kürbiskern und Waldbeeren | € 12

### **Cocos-Panna Cotta**

Mango und Cashew Nüsse | € 11

## KÄSE

### **Käsevariation**

Chutney, Feigensenf und Früchtebrot | € 15

