



VORSPEISEN & SALATE

Cremige Burrata

Mediterraner Brotsalat und Basilikum | € 19

Carpaccio vom Biorind

Olivienöl, Ruccola, 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

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

Rinderrücken

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

Steirisches Backhendl

Kartoffel-Vogerlsalat, Preiselbeeren und Zitrone | € 23





KLEINER SÜßER ABSCHLUSS

Zitronen-Tarte

Meringue und Himbeere | € 12

Schokoladen-Brownie

Kürbiskern und Waldbeeren | € 12

Cocos-Panna Cotta

Mango und Cashew Nüsse | € 11

