



VITELLO "FORELLO"

24 Kalbsrücken "sous vide", allerlei von der heimischen Räucherforelle, Steirerkren & knusprige Kapern ^{CGDOHLF}

Vegetarisch

"GESCHMORTER & EINGELEGT JUNGER KOHLRABI"

21 Salzzitrone, Bio-Kräuter-Sud & Belperknolle ^{OLF}

"OFFENER RAVIOLO VOM EDELWILD"

21 Glaciertes Nudelblatt, Wild Bolognese & gereifter Grana Padano ^{AGLFCOH}

FILET VOM WILDFANG STEINBUTT

39 Knollenselleriemousseline, gegrilltes Salatherz mit Ponzu, Shichimi Togarashi & Leche de Tigre Beurre Blanc ^{GDFLBH}

KONFIERTES FILET VOM EISMEER SAIBLING

36 Safran-Fregola-Sarda, knuspriger Klebereis & Sesam Pak Choi ^{AGLFDCON}

Vegetarisch

ERDÄPFEL TRÜFFEL GNOCCHI

24/32 Istrischer Trüffel, Tempura Artischocke & buntes Mangold-Gemüse ^{AGLFHOM}

DAS BESTE VON DER ZOTTER SCHOKOLADE

18 Himbeere, Buchweizen & Dulce de Leche ^{GCH}

TOPFEN-VANILLE-CANNELLONI

16 Rumrosinen, eingekochte Gewürzmarille & getrocknete Bauernmilch ^{AGHOC}

GEFLÄMMTER BRILLAT-SAVARIN

16 Haselnussbisquit, eingelegte Honig-Trüffelnüsse & Granny Smith Apfel ^{AGLFHO}

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM BIO RINDERFILET

26 Zwiebelgewächse, Paprika, Schwarzbrotcrumble & XO-Sauce ^{AGFLMBDHRC}

Vegetarisch

KLASSISCH MARINierter VOGERLSALAT

12 Gebeiztes Bio-Ei, geröstete Knoblauchaioli, Tramezzinicroutons & Kresse vom "Elias" ^{ALFCMHO}

KRÄFTIGE RINDSUPPE

10 Eistich, Geflügelhofese & Wurzelwerk ^{AGLFC}

VELOUTÉ VON GRAZER BIO KRÄUTERN

16 Sauerrahmflan, Backerbsen, Flusskrebserl & Leindotteröl ^{ALGFB}

ORIGINAL "WIENER SCHNITZEL"

29 Vom Kalbsrücken, Butter-Petersilerdäpfel & gerührte Preiselbeeren ^{ACGHO}

SANFT GEGARTES

SCHWARZFEDERHUHN SUPRÊME

39 Chorizo, Dinkelreis, Auszug vom Karfiol & Sauce Albufera ^{GLFOAHM}

RINDERFILET "ROSSINI"

46 Bio-Gänseleber, Brioche, Wiesenchampignons & Erdäpfel-Nussbutterpüree ^{AGCLMFO}

im Menü +10

Vegan

KOKOS-PASSIONSFRUCHT-PANNA COTTA

17 geröstetes Kokosmark, Chiasamen & Tahiti-Vanille mousse ^{HPF}

AUSWAHL VON HEIMISCHEN & INTERNATIONALEN KÄSESPEZIALITÄTEN

21/28 Nussbrot vom "Edegger", hausgemachte Chutneys & schwarze Nüsse ^{CGHO}

4 / 6 Sorten

vorne weg
hauptsächlich
danach

WÄHLEN SIE IHR INDIVIDUELLES MENÜ AUS DER KARTE,

bestehend aus Vorspeise und / oder Suppe, Hauptgang & Dessert: 3 Gänge: 59 | 4 Gänge: 72 | 5 Gänge: 86 (nur tischweise)

ABENDGEDECK: Ofenfrisches Sauerteigbrot, Meersalz-Krenbutter, Kräuter-Pesto-Topfen, Trüffelsalami von "Tartufo Prestige": 5,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro.

WIR SIND STOLZ AUF:





24 **VITELLO "FORELLO"**
Loin of veal "sous vide", variety of local trout, styrian horseradish & crispy capers ^{CGDOHLF}

19 **BRAISED & PICKLED YOUNG KOHLRABI**
vegetarian
Salt lemon, organic herb broth & belper cheeseball ^{OLF}

21 **RAVIOLO OF PREMIUM VENISON**
Glaced pasta sheet, venison bolognese & Grana Padano ^{AGLFCOH}

39 **WILD CAUGHT FILLET OF TURBOT**
Celleriac mousse, grilled lettuce heart with ponzu, Shichimi Togarashi & leche de tigre beurre blanc ^{GDFLBH}

36 **CONFIT FILLET OF ARCTIC CHAR**
Saffron Fregola Sarda, crispy sticky rice & sesame pak choi ^{AGLFDCON}

24/32 **POTATO TRUFFLE GNOCCHI**
vegan
Istrian truffle, tempura artichoke & chard vegetables ^{AGLFHOM}

18 **THE BEST OF "ZOTTER" CHOCOLATE**
Raspberry, buckwheat & dulce de leche ^{GCH}

16 **CURD-VANILLA CANNELLONI**
Rum raisins, stewed spiced apricot & air-dried farmers milk ^{AGHOC}

16 **FLAMED BRILLAT-SAVARIN**
Hazelnut biscuit, pickled honey truffle nuts & Granny Smith apple ^{AGLFHO}

HAND-CUT TARTARE OF ORGANIC BEEF FILET 26
Variety of onions, bell pepper, rye bread crumble & XO sauce ^{AGFLMBDHRC}

vegetarian
CLASSIC MARINATED LAMB'S LETTUCE 12
Cured organic egg, roasted garlic aioli, tramezzini croutons & cress from "Elias" ^{ALFCMHO}

STRONG BEEF BROTH 10
Egg Royale, poultry french toast & root vegetables ^{AGLFC}

VELOUTÉ OF ORGANIC "GRAZ" HERBS 10
Sour cream flan, fried butter pearls crayfish tail

ORIGINAL "WIENER" SCHNITZEL 29
Loin of veal, butter-parsley potatoes & stirred lingonberries ^{ACGHO}

SLOW-COOKED BLACK FEATHERED CHICKEN SUPRÊME 39
Chorizo, spelt rice, variety of cauliflower & Albufera sauce ^{GLFOAHM}

FILLET OF BEEF "ROSSINI" 46
Organic "foie gras", brioche, mushrooms & nut-buttered mashed potatoes ^{AGCLMFO} in the menu +10

vegan
COCONUT-PASSION FRUIT PANNA COTTA 16
Roasted coconut pulp, chia seeds & Tahiti vanilla mousse ^{HPF}

SELECTION OF LOCAL & INTERNATIONAL CHEESE SPECIALTIES 21/28
Nut bread from "Edegger", homemade chutneys & black nuts ^{CGHO} 4 / 6 varieties

to start

maincourse

afterwards

CHOOSE YOUR INDIVIDUAL MENU FROM THE CARD,

consisting of starter and/or soup, main course & dessert: 3 courses: 59 | 4 courses: 72 | 5 courses: 86 (only possible per table)

EVENING COVER FEE: freshly baked sourdough bread, sea salt-horseradish butter, herb pesto cream & truffle salami from "Tartufo Prestige": 5,50

All prices in Euro.

WE ARE PROUD OF:

