



24 VITELLO "FORELLO"  
Kalbsrücken "sous vide", Allerlei von der heimischen  
Räucherforelle, Steirerkren  
& knusprige Kapern <sup>CGDOHLF</sup>

21 *Vegan*  
"GEGRILLTER & MARINIERTER  
WEISSER SPARGEL"  
Estragon Beurre-Blanc, „Schinken“  
& Chilis vom Elias <sup>NLFOH</sup>

21 "OFFENER RAVIOLO VOM EDELWILD"  
Glaciertes Nudelblatt, Wild Bolognese  
& gereifter Grana Padano <sup>AGLFCOH</sup>

39 "STEAK VOM YELLOW FIN TUNA"  
Buchweizenpasta, Salatherzen  
& Holunder-Beurre-Blanc <sup>NHDAGLFO</sup>

36 KONFIERTES FILET VOM EISMEER SAIBLING  
Safran-Fregola-Sarda, knuspriger Klebereis  
& Sesam Pak Choi <sup>AGLFDON</sup>

24/32 *Vegetarisch*  
ERDÄPFEL TRÜFFEL GNOCCHI  
Istrischer Trüffel, Tempura Artischocke  
& buntes Mangold-Gemüse <sup>AGLFHOM</sup>

18 WEISSE "ZOTTER" SCHOKOLADENTARTE  
Erdbeere "geest & geliert", Waldmeister  
& eigener Raviolo <sup>AGHC</sup>

16 MASCARPONE-RHABARBER-TÖRTCHEN  
Vanille-Sud, Pekannuss & Kardamom <sup>AGCHO</sup>

16 GEFLÄMMTER BRILLAT-SAVARIN  
Haselnussbisquit, eingelegte Honig-Trüffelnüsse  
& Granny Smith Apfel <sup>AGLFHO</sup>

vorne weg  
hauptsächlich  
danach

HANDGESCHNITTENES TATAR  
VOM BIO RINDERFILET 26  
Zwiebelgewächse, Paprika,  
Schwarzbrotcrumble & XO-Sauce <sup>AGFLMBDHRC</sup>

*Vegetarisch*  
KLASSISCH MARINIERTER VOGERLSALAT 12  
Gebeiztes Bio-Ei, geröstete Knoblauchaioli,  
Tramezzinicroutons  
& Kresse vom "Elias" <sup>ALFCMHO</sup>

KRÄFTIGE RINDSUPPE 10  
Eistich, Geflügelhofese  
& Wurzelwerk <sup>AGLFC</sup>

VELOUTÉ VON GRAZER BIO KRÄUTERN 16  
Sauerrahmflan, Backerbsen, Flusskrebserl  
& Leindotteröl <sup>ALGFB</sup>

ORIGINAL "WIENER SCHNITZEL" 29  
Vom Kalbsrücken, Butter-Petersilerdäpfel  
& gerührte Preiselbeeren <sup>ACGHO</sup>

"DAS MORCHELHUHN" 39  
Grüner Spargel, Morcheljus  
& Zucchini <sup>GCLFOMH</sup>

"DAS LAMM UND SEIN FUTTER" 42  
Cashewkerne, junger Mais  
& Erbsenallerlei <sup>CFGOLMH</sup>  
im Menü +5

*Vegan*  
KOKOS-PASSIONSFRUCHT-PANNA COTTA 17  
geröstetes Kokosmark, Chiasamen  
& Tahiti-Vanillemousse <sup>HPF</sup>

AUSWAHL VON HEIMISCHEN  
& INTERNATIONALEN KÄSESPEZIALITÄTEN 21/28  
Nussbrot vom "Edegger", hausgemachte  
Chutneys & schwarze Nüsse <sup>CGHO</sup> 4 / 6 Sorten

**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:** Paradeiser-Olivenöl-Focaccia, Knoblauchtopfen, Kräuter-Kürbiskernerde,  
grüne Pfeffer-Thymian Butter & Trüffel-Mortadella 5,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro.

WIR SIND STOLZ AUF:





24 **VITELLO "FORELLO"**  
Loin of veal "sous vide", variety of local smoked trout,  
styrian horseradish  
& crispy capers <sup>CGDOHLF</sup>

19 **"GRILLED & MARINATED" WHITE APARAGUS**  
*vegan*  
Tarragon-Beurre -Blanc, "ham"  
& chili pepper from "Elias" <sup>OLF</sup>

21 **RAVIOLO OF PREMIUM VENISON**  
Glaced pasta sheet, venison bolognese  
& Grana Padano <sup>AGLFCOH</sup>

39 **STEAK OF "YELLOW FIN" TUNA**  
Buckwheat pasta, lettuce hearts  
& elderflower Beurre-Blanc <sup>GDFLBH</sup>

36 **CONFIT FILLET OF ARCTIC CHAR**  
Saffron "Fregola Sarda", crispy sticky rice  
& sesame pak choi <sup>AGLFDON</sup>

24/32 **POTATO TRUFFLE GNOCCHI**  
*vegetarian*  
Istrian truffle & tempura artichoke <sup>AGLFHOM</sup>

18 **WHITE "ZOTTER" CHOCOLATE TART**  
Strawberries "iced & gelled"  
& woodruff <sup>GCH</sup>

16 **MASCARPONE RHUBARB TARTLET**  
Vanilla bouillon, pecan & cardamom <sup>AGHOC</sup>

16 **FLAMED "BRILLAT-SAVARIN"**  
Hazelnut biscuit, pickled honey truffle-nuts  
& Granny Smith apple <sup>AGLFHO</sup>

**HAND-CUT TARTARE  
OF ORGANIC BEEF FILET** 26  
Variety of onions, bell pepper, rye bread crumble  
& XO sauce <sup>AGFLMBDHRC</sup>

*vegetarian*  
**CLASSIC MARINATED LAMB'S LETTUCE** 12  
Cured organic egg, roasted garlic aioli, tramezzini croutons  
& cress from "Elias" <sup>ALFCMHO</sup>

**HEARTY BEEF SOUP** 10  
Egg Royale, poultry french toast  
& root vegetables <sup>AGLFC</sup>

**VELOUTÉ OF ORGANIC "GRAZ" HERBS** 10  
Sour cream flan, fried sour cream pearls  
& crayfish tails <sup>ALGFB</sup>

**ORIGINAL "WIENER" SCHNITZEL** 29  
Loin of veal, butter-parsley potatoes  
& stirred lingonberries <sup>ACGHO</sup>

**"THE MOREL CHICKEN"** 39  
Green asparagus, morel jus  
& zucchini <sup>GLFOAHM</sup>

**"THE LAMB & ITS FOOD"** 42  
Cashew nuts, fresh corn & variety of peas <sup>AGFLMBDHRC</sup>  
in the menu +5

*vegan*  
**COCONUT-PASSION FRUIT "PANNA COTTA"** 16  
Roasted coconut pulp, chia seeds  
& Tahiti vanilla mousse <sup>HPF</sup>

**SELECTION OF LOCAL  
& INTERNATIONAL CHEESE SPECIALTIES** 21/28  
Nut bread from "Edegger", homemade  
chutneys & black nuts <sup>CGHO</sup> 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:** Tomato-olive oil focaccia, farmer's quark, rgarlic cream cheese,  
herb and pumpkin seed oil, green pepper, thyme butter & truffle mortadella: 5,50

All prices in Euro.

WE ARE PROUD OF:

