



Kreative *Saisonküche*

Grazer *Klassiker*

WINTERTRAUM

SCHAUMSUPPE VON DER ERDARTISCHOCKE 14
Polentaschnitte, Edelmaroni & Piemonteser Haselnüsse ^{GLHOEC}

MARINIERTE & GEGRILLTE WASSERMELONE 19
Eingelegte Physalis, Sojasauce
& Mandel-Melonensud (Vegan) ^{AFH}

GEFLÄMMTER "LABEL ROUGE" LACHS 19
Verjusgel, Radicchio & Zucchini ^{GDOLMDB}

"EINE ART RITSCHERT" 22
Eingekochte Waldpilze, Knollensellerie-Mousseline
& gereifter Grana Padano (Vegetarisch) ^{AGLHF}

ÜBER DEN *TELLERRAND*

ERDÄPFEL-TRÜFFEL GNOCCHI 29
Tempura-Artischocke, junger Spinat
& Belperknolle (Vegetarisch) ^{AGCHM}

"WELLINGTON" VOM WEISSEM HEILBUTT" 42
Beurre Blanc, Pastinake, Fenchel
& Gold Selection Caviar ^{AGDHOMCL}

SANFT GEGARTER WILDFANGSAIBLING 36
Mit cremigem Safran-Fregola Sarda, glacierten Zuckererbsen
& Krustentierbisque ^{GDRICFB}

"EINE ART RITSCHERT" 29
Eingekochte Waldpilze, Knollensellerie-Mousseline
& gereifter Grana Padano (Vegetarisch) ^{AGLHF}

AUS ALLER *WELT*

GEEISTER REISSCHOKOLADEN DONUT 15
Das Beste von der Himbeere & Waldmeister (Vegan) ^{HOP}

SAFTIGER HASELNUSSKUCHEN 15
Kokosblütennougat, Grapefruit,
Edel-Kakao "gebacken & geeist" ^{AGCHO}

"UNSERE IDEE VOM KÄSE IM DESSERT" 15
Getoastetes Eiweißbrot, Portobello Pilze,
Käsecreme, Parmesan & eingelegte Trüffelnüsse ^{AGCOH}

vorne weg

hauptsächlich

danach

NACH *ORIGINALREZEPT*

BIO OCHSENTATAR 22
mit Wintertrüffel, Buttermilch, Brioche
& Chimichurri ^{AGMCLFD}

HEIMISCHER ENDIVIENSALAT 11
mit Kernöl-Joghurtdressing, warme Erdäpfel,
Bauchspeck & gebeiztem BIO-Ei ^{AGCOH}

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE 10
Fleischstrudel vom steirischem "Iberico" Schwein,
Wurzelwerk & Schnittlauch ^{AGMLC}

GRAZ AM TELLER

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 29
Vom Kalbsrücken 180g mit Butter-Petersilerdäpfeln
& gerührte Preiselbeeren ^{AGO}

GESCHMORTE OCHSENWANGERL 32
Kürbisallerlei, Sauerrahmflan & Knusper ^{AFGHLMO}

GEFÜLLTE BIO-HENDLBRUST
"LUFTIG & KNUSPRIG" 31
Unter der Haut gefüllt mit Tramezzini-Schalottenfülle,
Erdäpfel-Butterpüree, jungen Karotten & eigenem Saft ^{AFGHLMO}

KARAMELLISIERTE BIO-ENTENBRUST 38
Fenchel-Gewürzkrokant, Kerbelknolle,
Rotkrautcreme & Kardamom-Kirschjus ^{GMLFO}

INSPIRATION HEIMAT

"ZOTTER" SCHOKOLADENTARTE 15
Glühweingelée, Punschorbet, eingekochte Mandarine
& Lebkuchen Crèmeux ^{AGCHO}

DESSERTVARIATION (AB 2 PERSONEN) 15
Das Beste aus der Patisserie & unsere Idee vom Käse im Dessert
zum Gustieren und Hineinschmecken ^{ACEGH}

BEST OF KÄS 15 / 19
Nussbrot vom "Edegger", hausgemachte Chutneys
& kandierte Walnüsse ^{AGHO}

WÄHLEN SIE IHR *INDIVIDUELLES MENÜ* AUS DER KARTE,
bestehend aus Vorspeise und / oder Suppe, Hauptgang & Dessert (Wellington +5)
3 Gänge: 59 | 4 Gänge: 72 | 5 Gänge: 82 (nur tischweise)

ABENDGEDECK: Luftgetrocknetes Edelfleisch vom steirischem Iberico Schwein,
aufgeschlagene Misobutter, Käferbohnen-Kräutertopfen, Sauerteigbrot,
Knäckebrot, inklusive Gruß aus der Küche & Süßem danach : 5,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro.

WIR SIND STOLZ AUF:





Creative *saisonal* cuisine

Graz classics

WINTER DREAM

CREAM SOUP OF ARTICHOKE 14
Polenta slice, organic chestnut & Piedmontese hazelnut ^{GABDOLH}

WATERMELON "MARINATED & GRILLED" 19
Pickled physalis, soja sauce
& almond-watermelon stock (vegan) ^{GHF}

FLAMMED "LABEL ROUGE" SALMON 19
Verjus gel, radicchio & zucchini ^{DGHO}

"A KIND OF RITSCHERT" 22
Stewed mushrooms, celery mousseline
& Grana Padano (vegetarian) ^{HLMF}

OUR VISIONS

POTATO-TRUFFLE GNOCCHI 29
Tempura artichoke, young spinach
& belpier cheese (vegetarian) ^{GMOFLH}

"WELLINGTON" OF WHITE HALIBUT 42
Beurre Blanc, parsnip, fenel
& Gold Selection Caviar ^{GACDMLOF}

GENTLY COOKED FILLET OF ARCTIC CHAR 36
Fregola Sarda, sugar peas & crustacean bisque ^{DGHBROL}

"A KIND OF RITSCHERT" 29
Stewed mushrooms, celery mousseline
& Grana Padano (vegetarian) ^{HLMF}

FROM ALL OVER THE *WORLD*

ICED RICE CHOCOLATE DONUT 15
The best of raspberries & woodruff (vegan) ^{ACGO}

SOFT HAZELNUT CAKE 15
Coconut blossom nougat, grapefruit,
cocoa "fried & iced" ^{AGCOH}

OUR IDEA OF CHEESE IN DESSERT 15
Toasted protein bread, portobello mushrooms, cheese cream,
parmesan & pickled truffle nuts ^{AGCOH}

ORIGINAL RECIPES

ORGANIC OX TARTAR 22
With winter truffle, butter milk, Brioche
& chemicurri ^{AMOLGFD}

LOCAL ENDIVE SALAD 11
With pumpkin seed oil yoghurt dressing,
warm potatoes, bacon & pickled organic egg ^{GAMF}

CLEAR BEEF BROTH 10
Meat strudel of styrian "Iberico" pork,
vegetable roots & chives ^{GAMLC}

GRAZ ON A PLATE

ORIGINAL "WIENER SCHNITZEL" OF VEAL 29
Butter parsley potatoes & stirred cranberries ^{AGO}

BRAISED CHEEKS OF OX 32
All sorts of pumpkin, sour cream flan & crisps ^{AFGHLMO}

ORGANIC CHICKEN SUPRÊME "LIGHT & CRISPY" 31
Stuffed with tramezzini filling,
mashed butter potatoes, young carrots
& homemade jus ^{AFGHLMO}

CARAMELIZED BREAST OF ORGANIC DUCK 36
Fenel-spiced crumbles, chervil,
red cabbage cream & cardamom cherry jus ^{AFGHLMO}

HOMETOWN *INSPIRATION*

"ZOTTER" CHOCOLATE TART 15
Mulled wine gelée, punsch sorbet, stewed tangerine
& gingerbread crèmeux ^{GOC}

DESSERT VARIATION (FOR 2 PEOPLE) 15
The best of our desserts & our vision of a cheese in a dessert ^{ACEGH}

BEST OF CHEESE 15 / 19
Nut bread from "Edegger", homemade chutneys
& candied walnuts ^{AGHO}

to start

maincourses

afterwards

CHOOSE YOUR *INDIVIDUAL MENU* FROM THE MENU,

consisting of starter and / or soup, main course & dessert (Wellington +5)

3 courses: 59 | 4 courses: 72 | 5 courses: 82 (only possible per table)

EVENING COVER FEE: Air-dried fine meat of styrian Iberico pork,
miso butter, beetle bean herb spread, sourdough brea, crispbread,
including amuse bouche & something sweet afterwards: 5,50

All prices in Euro.

WE ARE *PROUD* OF:

