



Kreative *Saisonküche*

Grazer *Klassiker*

FRÜHLINGSERWACHEN

BRUNNENKRESSESCHAUMSUPPE 14
Jakobsmuschel-Sashimi, Umami & Rettich ^{DFGLMR}

WURZEL-ROLL IM NORIBLATT (VEGAN) 17
Salzbettzwiebel & geröstete Macadamianuss ^{AFHLN}

GEFLÄMMTER ALPENSAIBLING 19
Gelbe Rübe, Dashi & fermentiertes Rotkraut ^{DFGHLM}

ÜBER DEN *TELLERRAND*

FRISCHKÄSE-ROHNEN RAVIOLI 29
Zweierlei junger Spinat & Kren ^{ACGLMO}

GEDÄMPFTER KABELJAU 32
Risotto "Aquarello", Zitrusfrüchte & Mangold ^{DFGHO}

GLACIERTES FILET VOM ATLANTIKSTEINBUTT 34
Fenchel "gegrillt & mariniert", Sellerie-Nussbutter Creme & Verjus-Sauce ^{DGHLMOR}

SANFT GEGARTER RÜCKEN VOM HIRSCHKALB 36
Erbsenallerlei, Brombeer-Kaffee Jus & Pastinake ^{FGHMO}

AUS ALLER *WELT*

WEISSE POLENTA-FLAMMERI 13
Gurke & Passionsfrucht
mariniert & geeist (vegan) ^{AHO}

ZOTTER SCHOKOLADE 13
Viele Schichten von Schokolade,
Erdnuss, Flugmango & Salzkaramell ^{ACEGH}

Vorne weg

Hauptsächlich

Danach

NACH *ORIGINALREZEPT*

BIO-OCHSENTATAR 21
Steirische Pilze, Freilandei & Trüffel Mayonnaise ^{ACFGLM}
+ Périgord Trüffel on Top +6

ENDIVIENSALAT 10
Buttercroûtons, junge Radieschen &
prämiertes Kürbiskernöl ^{AFHLMO}

ECHTE RINDSUPPE 10
Goldgrießnockerl, Wurzelwerk & Schnittlauch ^{ACFGLM}

LEGENDÄRES KALBSRAHMBEUSCHEL 14/18
Tramezzini-Sauerrahmknödel & Junglauch ^{ACFGHLM}

GRAZ AM TELLER

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

12-STUNDEN-GESCHMORTES BACKERL
VOM FREILANDRIND 32
Gulaschsafterl, eingelegtes Essiggemüse, Maisflan
& Sauerrahm ^{AFGHLMO}

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

INSPIRATION HEIMAT

KLASSISCHE CHARLOTTE 13
Orangenblüteneis & Mascarponecreme ^{AGHO}

DESSERTVARIATION 15
Das Beste unserer Desserts & ein kleiner Käseteller
zum Gustieren und Hineinschmecken ^{ACEGH}

BEST OF KÄS 14 / 18
Nussbrot vom Edegger, hausgemachte Chutneys &
kandierte Walnüsse ^{AGHO}

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

ABENDGEDECK: Ofenfrisches Sauerteigbrot, Misobutter, mediterraner
Bauerntopfen mit Paradeisern, Oliven, Estragon & bester steirischer
Rohschinken, inklusive Gruß aus der Küche & Süßem danach : 5,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro.

WIR SIND *STOLZ* AUF:





Creative *saisonal* cuisine

Graz classics

SPRING AWAKENING

CREAM OF SPRING HERBS SOUP 14
Scallops, Umami & radish ^{DFGLMR}

ALL KINDS OF ROOTS & TUBERS (VEGAN) 17
Salt bed onion & roasted macadamia nut ^{AFHLN}

FLAMED ALPINE CHAR 19
Yellow beet, Dashi & red cabbage ^{DFGHLM}

OUR VISIONS

HOMEMADE CREAM CHEESE RAVIOLI 29
Young spinach, beetroot & horseradish ^{ACGLMO}

STEAMED COD 32
Risotto "Aquarello", citrus fruits & chard ^{DFGHO}

GLAZED FILLET OF TURBOT 34
Fennel "grilled & marinated", celeriac nut butter cream & Verjus sauce ^{DGHLMOR}

GENTLY COOKED LOIN OF DEER 36
Pea variety, blackberry-coffee jus & parsnip ^{FGHMO}

FROM ALL OVER THE WORLD

WHITE POLENTA 13
Cucumber, passionsfruit & crumble (vegan) ^{AHO}

ZOTTER CHOCOLATE 13
Peanut, mango & salted caramel ^{ACEGH}

ORIGINAL RECIPES

ORGANIC OX-TATAR 21
Styrian mushrooms, free-range egg & truffle mayonnaise ^{ACFGLM}
+ Périgord truffle on top +6

MARINATED ENDIVE SALAD 10
Butter croûtons, young radishes & award-winning Styrian pumpkin seed oil ^{AFHLMO}

BEEF BROTH 10
Homemade semolina dumpling, roots & chives ^{ACFGLM}

CLASSIC VEAL LIGHTS 14/18
Tramezzini sour cream dumpling & spring onion ^{ACFGHLM}

GRAZ ON A PLATE

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

SLOWLY BRAISED CHEEKS OF ORGANIC BEEF 32
Goulash juice, pickled vegetables, corn flan & sour cream ^{AFGHLMO}

ORGANIC CHICKEN SUPRÊME "LIGHT & CRISPY" 31
Mashed butter potatoes, young carrots & homemade jus ^{AFGHLMO}

HOME TOWN INSPIRATION

CLASSIC CHARLOTTE 13
Orange blossom ice cream & Mascarpone cream ^{AGHO}

DESSERT VARIATION 15
The best of our desserts & a small cheese plate to taste ^{ACEGH}

BEST OF CHEESE 14 / 18
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 (only tablewise):

3 courses: 59 | 4 courses: 72 | 5 courses: 82

EVENING COVER: Oven-fresh sourdough bread, Miso butter, Mediterranean farmer's curd with tomatoes, olives & tarragon, best Styrian cured ham, including amuse-bouche & something sweet: 5,50

All prices in Euro.

WE ARE *PROUD OF:*

