

# *— Graz : Frühling —*

## *„Die Küche grüßt“*

### **„Piemonteser Haselnuss Tarte“**

Weißer Spargel, Tropea-Zwiebel  
& Belper Knolle

AGCLFHO

21

### **„Weiße Spargelschaumsuppe“**

Bärlauchpesto, eingelegte Bärlauch Knospe  
& pochierter Edelbarsch

GFLODH

18

### **“Gegrillter grüner Spargel“**

Nori-Beurre blanc, Algenkaviar  
& eingekochter Zartweizen

AOFLH

VEGAN

32

### **„Geeiste Zotter-Reisschokolade“**

Himbeeren, Tonkabohne  
& Süßholz

FOHN

VEGAN

18

Alle Gerichte sind auf Wunsch auch vegan möglich.

---

## *Unsere Empfehlungen:*

### **L’Aperitivo Nonino**

Royal Nonino | Prosecco | Tonic

12,60

### **Spring Gin**

Gin | Mandarin & Bergamot Soda

11,90

### **Grüner Veltliner „Alte Reben“**

Sax | Kamptal

1/8l - 9,80

Fl - 56,00



---

## *Zu Beginn*

---

### **Kräftige Rindsuppe**

Eistich, Geflügelpofese & Wurzelwerk <sup>ACFGHLM</sup>

10

### **Marinierte Salatherzen**

Caesar-Dressing, knuspriger Pecorino, Crêtons & Röstknoblauch-Krustentiercreme <sup>AGHBFMDC</sup>

12

### **„Offener Raviolo vom Edelmilch“**

Glaciertes Nudelblatt, Wild Bolognese & gereifter Grana Padano <sup>ACFGHLO</sup>

21

### **Marinierte und geblähte Gelbflossenmakrele**

Salzrüben, Verjus, Steirerkren und Cantaloupe Melone <sup>GFIODB</sup>

21

### **„Handgeschnittenes Tatar vom Bio Rinderfilet“**

Gegrillte Buchenpilze, Speckcrumble, gebackener Eidotter & Harissa-Croissant <sup>AGLFMOC</sup>

26

im Menü +5

---

## *Hauptsächlich*

---

### **„Ravioli von der Artischocke & Crème fraîche“**

Zitronenthymian, Schwarzwurzel und Salzzitrone <sup>AGLFCMH</sup>

31

### **Original „Wiener Schnitzel“**

vom Kalbsrücken, Butter-Petersilerdäpfel, gerührte Preiselbeeren & Sardellen Kräutercreme <sup>AGCDO</sup>

29

### **„Konfiertes Filet vom Seesaibling“**

Portulak, Erdartischocke & Blutorangen-Szechuan Beurre Blanc <sup>GLFMOD</sup>

39

### **„Auszug vom Bio-Brathendl“**

Perlhuhn Brust und Keule, Knusper Panko, Sandkarotte & Brathendljus <sup>AGLFMOH</sup>

39

### **„Sanft gegarter Wildfang Hummer“**

Kartoffelrisotto, junge Erbse & Krustentierbisque <sup>GCLFOBR</sup>

48

im Menü +10€

### **„Gegrilltes Filet vom Edelmilch“**

Weißer Spargel, Kürbismousseline & Steinpilz-Morchel-Trüffeljus <sup>AGLFMOH</sup>

52

im Menü +10€

## Zum Abschluss

### „Arme Ritter“

Brillat Savarin, eingekochter Steirerapfel  
& Ahorn-Granola <sup>AGLCMOH</sup>

18

### Auszug von der „Zotter“ Schokolade

Macadamia, Blattgold & Rumbanane <sup>GHCON</sup>

21

### „Inspiration vom Cheesecake“

Frischkäse, mariniertes Rhabarber  
& Waldmeister <sup>AGOCH</sup>

19

### Auswahl von heimischen & internationalen Käsespezialitäten

Nussbrot vom „Edegger“,  
hausgemachte Chutneys  
& eingelegte Nüsse <sup>CGHO</sup>

4 oder 6 Sorten

21 / 28

  
by Markus Meichenitsch

### Wählen Sie Ihr individuelles Menü aus der Karte,

bestehend aus Vorspeise und / oder  
Suppe, Hauptgang & Dessert:

3 Gänge: 62

4 Gänge: 74

5 Gänge: 89 [nur tischweise]

### Wir sind stolz auf:



Empfohlen im Guide Michelin



### Abendgedeck:

Vollkorn Körndelbrot, Joghurtbutter, Fleur de Sel,  
marinierte Kimchi Gurke  
& Premium Rohschinken vom Vulcano Franz

6,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro.