

# *Graz : Frühling*

## *„Die Küche grüßt“*

### **„Cremiger Burrata“**

Paradeiserraritäten, Melonen-Essig,  
Leindotter-Öl vom „Hartlieb“  
& Pur-Pur Basilikum <sup>GFLFOH</sup>

21

### **„Kokos-Krustentier Velouté“**

pochierter Zitrushummer, eigenes Gelée  
& Erdäpfelknusper <sup>GFLBOHD</sup>

18

### **„Gegrillte & eingelegte Mairübe“**

Zartweizen, Nori Beurre-Blanc  
& weißer Polenta <sup>LFOH</sup>  
VEGAN

32

### **„Parfait von der Reisschokolade & Schwarzen Kirschen“**

Buchweizen „Knusprig & Luftig“,  
Kardamom-Sud  
& Kaffeecremé <sup>AFOH</sup>  
VEGAN

18

---

## *Unsere Empfehlungen:*

### **L'Aperitivo Nonino**

Royal Nonino | Prosecco | Tonic

12,60

### **Spring Gin**

Gin | Mandarin & Bergamot Soda

11,90

### **Frühroter Veltliner**

Sax | Kamptal

1/8l - 8,90

Fl - 52,00



---

## *Zu Beginn*

---

### **„Kräftige Rindsuppe“**

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

10

### **„Original Grazer Krauthauptlsalat“**

Cremiger Erdäpfelsalat, Radieschen, & g.g.A-Kernöl <sup>AFIOM</sup>

12

### **„Offener Raviolo vom Edelwild“**

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

21

### **„Sashimi von der steirischen Gebirgsgarnele“**

Dashigel, Crispy Chili, Apfel-Kren-Salat & Purple Curry <sup>GFLODB</sup>

21

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

Schnittlauchbutter, Gewürzmelone & Fenchelhippe <sup>AGLFMOC</sup>

26

im Menü +5

---

## *Hauptsächlich*

---

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

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

31

### **„Original „Wiener Schnitzel“**

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

29

### **„Mit Kombu & Meersalz marinierte Seeforelle“**

Goldrübe, Buttermilch Beurre-Blanc & Saiblingskaviar <sup>DGLFMO</sup>

39

### **„Auszug vom Bio-Brathendl“**

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

39

### **„Gegrillter Wildfangbranzino“**

Jakobsmuschel Dim-Sum, gelber Paprika & geschmortes Spitzkraut <sup>AGCBLFO</sup>

38

### **„Chateaubriand vom Edlerinderfilet“ für 2 Personen**

Kartoffel-Parmesangratin, Grüne Bohnen mit Guanciale, Majoran  
& „5-Pfeffer-Rahmsauce“ <sup>GLFMOH</sup>

52 pro Person

im Menü +10

## Zum Abschluss

### „Brie de Meaux“

Geeist & cremig, Cantuccini-Erde  
& Trüffelnüsse <sup>AGLCMOH</sup>

18

### „Geeister Blütenhonig“

eingelegte Ribiesl, grüner Tee,  
Batida de Côco & Blütenpollen <sup>GHCON</sup>

21

### „Inspiration vom Cheesecake“

das Beste von der Erdbeere,  
Frischkäse & Topfenbiskuit <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:

Urkarotten-Chia Baguette, aufgeschlagene Kernölbutter,  
gebeiztes Eigelb,  
Istrische Trüffelsalami  
& unsere Gewürzmischung

Unsere Preise verstehen sich in Euro.