



davor

GEBEIZTES LACHSTATAR
gebackener Frischkäse & Dillcreme
A,C,D,G

EINGELEGTE ROTE RÜBEN
in Akazienhonig karamellisierter Schafskäse
& schwarze Nüsse
A,G,H,O

BEEF TATAR SURF & TURF
Garnelen-Cevapcici & Piment d'Espelette Butter
A,C,G,L,M,N,O

LEGENDÄRES KALBSRAHMBEUSCHEL
Serviettenschnitte & Junglauch
A,C,G,L,O 14/18

Zwischendurch

VOGERLSALAT 10
warme steirische Kartoffeln, prämiertes Kernöl
& knuspriger Bauernspeck
L,M,O

KRÄFTIGE CONSOMMÉ VOM RIND 10
Goldgrießnockerl, Sherry, Schnittlauch & Wurzelgemüse
A,C,G,L,O

FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE 14
Muscheln, Garnelen, Sauce Rouille & Maté Olivenöl
A,B,C,D,L,M,O,R

hauptsächlich

WINTERTRÜFFEL-TASCHERL 29
gegrillte Artischocken & Babymangold
A,C,G,H,L,M,O

SEETEUFEL 34
weiße Bohnencreme, Chorizo &
geräucherte Blumauer Tomaten-Paprikasalsa
A,D,F,L,M,O

KONFIERTER SEESAIBLING 34
Safranrisotto, Zuckerschoten & Hummersauce
D,G,L,M,O

GESCHMORTE ARTISCHOCKEN (VEGAN) 28
Zartweizen, Ofengemüse, eigene Creme
& mariniertem Mangold
A,F,L,O

ZWEIERLEI "GLEICHENBERGER" LAMM 34
steirisches Ratatouille & Liebstöckl Polenta
G,L,M,O

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 28
vom Kalbsrücken, Petersilerdäpfel & gerührte Preiselbeeren
A,C,G,M,O

REHRAGOUT 34
Heidelbeeren, Portweinrotkraut, Mandel-Sellerie-Mousseline
& geschmorter Sellerie
A,G,L,M,O

KALBSRÜCKEN 34
Kartoffelgratin, wilder Brokkoli & Schalottencurry
A,G,L,M,F

danach

BAUMKUCHEN 13
mit Maroni, Mandarine & Kaffee
A,C,G,H,O

NOUGATKNÖDEL 13
mit Butter-Vanillebrösel, Zwetschke & gebrannte Mandeln
A,C,G,H,O

SAFTIGER HASELNUSSKUCHEN 13
mit Lebkuchen Cremeux, Apfel & Sorbet
A,C,G,H,O

DESSERTVARIATION 15 P.P
Das beste aus unseren Desserts plus kleiner Käseteller
zum Gustieren und Hineinschmecken
A,C,G,H,O

BEST OF KÄS 14/18
Nussbrot vom Edegger, hausgemachte Chutneys
& kandierte Walnüsse
A,G,H,O

WÄHLEN SIE IHR INDIVIDUELLES MENÜ AUS DER KARTE, BESTEHEND AUS VORSPEISE UND / ODER SUPPE, HAUPTGANG & DESSERT
3 Gänge aus der Karte: 59 | 4 Gänge aus der Karte: 69 | 5 Gänge aus der Karte: 89 (nur tischweise)

Unsere Preise verstehen sich in Euro.

WIR SIND STOLZ AUF:



abendgedeck: Frisch gebackenes Brot, Premium Rohschinken, aufgeschlagene Salzbutter, Bauerntopfen & Kürbiskerncrumble inklusive Gruß aus der Küche : 5,10

bei fragen zu allergenen:
Wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal!



before

PICKLED SALMON TARTARE baked cream cheese & dill cream A,C,D,G,L,M,N,O	19
MARINATED BEETROOT feta cheese caramelized in acacia honey & black nuts A,G,H,O	19
BEEF TARTARE SURF & TURF prawn cevapcici & Piment d'Espelette butter A,C,D,G,L,M,N,O	21
LEGENDARY VEAL LIGHTS bread dumpling & spring onion A,C,G,O	14/18

in between

LAMB'S LETTUCE award winning pumpkin seed oil, warm styrian potatoes, & crunchy farm bacon L,M,O	10
CLEAR OX CONSOMMÉ homemade semolina dumpling, sherry, chives & root vegetables A,C,G,L,O	10
FRENCH FISH SOUP mussels, prawns, sauce rouille & maté olive oil A,B,C,D,L,M,O,R	14

Main courses

WINTER TRUFFLE PASTA grilled artichokes & chard A,C,G,H,L,M,O	29
MONKFISH white bean cream, chorizo & smoked blumauer tomato-bellpepper salsa A,D,F,L,M,O	34
CONFIT ARCTIC CHAR saffron risotto, sugar snap peas & lobster sauce D,G,L,M,O,B	34
BRAISED ARTICHOKE (VEGAN) soft wheat, oven vegetables, own creme & marinated chard A,F,L,O	28

TWO KINDS OF "GLEICHENBERGER" LAMB styrian ratatouille & lovage polenta G,L,M,O	34
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL parsley potatoes & cranberries A,C,G,M,O	28
VENISON STEW blueberries, port wine red cabbage, almond-celery-mousseline & braised celery A,G,L,M,O	34
SADDLE OF VEAL potato gratin, wild broccoli & shallot curry A,G,L,M,F	34

afterwards

PYRAMID CAKE with chestnuts, tangerines & coffee A,C,G,H,O	13
NOUGAT DUMPLINGS with butter-vanilla crumbs, plum & roasted almonds A,C,G,H,O	13
HAZELNUT CAKE with gingerbread crèmeux, apple & sherbet A,C,G,H,O	13

DESSERT VARIATION the best of our patisserie plus a small cheese platter to taste and enjoy A,C,G,H,O	15 P.P
BEST OF CHEESE Edegger's nutbread, homemade chutneys & candied walnuts A,C,G,H,O	14/18

CHOOSE YOUR INDIVIDUAL MENU FROM THE MENU, CONSISTING OF APPETIZER AND / OR SOUP,
MAIN COURSE & DESSERT: 3 Courses: 59 | 4 Courses: 69 | 5 Courses: 89 (only tablewise)

Our prices are in Euro.

WE ARE VERY PROUD OF:

dinner cover fee: Freshly baked bread, premium cured ham,
whipped salted butter, farmers cream cheese & pumpkin seed crumble
including amuse-bouche 5,10



for allergens :

Our well trained service employees will be here for further clarification.