



davor

GEBEZTES FILET VON DER STEIRISCHEN LACHSFORELLE

Zweierlei Gurke, griechischer Joghurt, schwarzer Pfeffer & Gin

A,C,D,G,L,M,N,O

MARCHFELDER SPARGEL VIELFALT

Ziegenkäse, Rucola & Erdbeere

A,G,H,O

BIO-ALMOCHSENTATAR

Trüffelmayonnaise, Buchenpilz, Kapern & hausgemachte Backerbsen

A,C,G,L,M,N,O

LEGENDÄRES KALBSRAHMBEUSCHEL

Serviettenschnitte & Junglauch

A,C,G,L,O

hauptsächlich

HAUSGEMACHTE KARTOFFEL GNOCCHI

Trüffelrahm, Belper Knolle, junger Lauch & Thymian

A,C,G,H,L,M,O

NORD ATLANTIK ROTBARSCH

Risoni, Kohlrabi, Erbse, Blaubeere & Zitrus

A,D,F,L,M,O

STEIRISCHES SEE SAIBLINGSFILET

Cremige Bramata, Marchfelder Spargel, Ofenparadeiser & Babyspinat

D,G,L,M,O

danach

KNUSPRIGE MÜSLISCHNITTE

Steirische Erdbeere, Sauerrahm & Cornflakes

A,C,G,H,O

SCHWARZWÄLDER KIRSCHNEU INTERPRETIERT

Zartbitter Schokolade, Maikirsche & Vanille

A,C,G,H,O

STEIRISCHER APFEL

Mascarpone, Kürbiskern Nougat & Honig

A,C,G,H,O

WÄHLEN SIE IHR INDIVIDUELLES MENÜ AUS DER KARTE, BESTEHEND AUS VORSPEISE UND / ODER SUPPE, HAUPTGANG & DESSERT

3 Gänge aus der Karte: 56 | 4 Gänge aus der Karte: 64 | 5 Gänge aus der Karte: 72 (nur tischweise)

Unsere Preise verstehen sich in Euro.

Zwischendurch

16

GRAZER KRAUTHÄUPTL AUS DER GENUSSREGION

Kernöl, Mostessig, steirische Kartoffeln, Radieschen & Bauernspeck

L,M,O

10

15

KRÄFTIGE CONSOMMÉ VOM RIND

Goldgrießnockerl, Sherry, Schnittlauch & Wurzelgemüse

A,C,G,L,O

10

18

FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE

Muscheln, Garnelen, Sauce Rouille & Maté Olivenöl

A,B,C,D,L,M,O,R

14

14/18

EDEL DUROC SCHWEIN VON JAGA'S STEIREREI

Fischerl & Backerl, Bergrahmlinsen, Pak Choi & Mango

G,L,M,O

30

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Petersilerdäpfel & gerührte Preiselbeeren

A,C,G,M,O

28

32

BEST OF BEEF

Rosa Beiriedschnitte, Kartoffel, Zwiebel in Texturen & wilder Brokkoli

A,G,L,M,O

32

13

DESSERTVARIATION

Das beste aus unseren Desserts plus kleiner Käseteller zum Gustieren und Hineinschmecken

A,C,G,H,O

15 P.P

13

BEST OF KÄS

Nussbrot vom Edegger, hausgemachte Chutneys & kandierte Walnüsse

A,G,H,O

14/18

13

WIR SIND STOLZ AUF:



abendgedeck: Frisch gebackenes Brot, Premium Rohschinken, aufgeschlagene Salzbutter, Bauerntopfen & Kürbiskerncrumble inklusive Gruß aus der Küche : 4,90

bei fragen zu allergenen:

Wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal!



before

PICKLED SALMON TROUT FILLET 16
two types of cucumber, greek yogurt, black pepper & gin
A,C,D,G,L,M,N,O

"MARCHFELDER" ASPARAGUS VARIETY 15
goat cheese, arugula & strawberry
A,G,H,O

ORGANIC OX TATAR 18
truffle mayonnaise, beech mushroom, capers
& homemade baked peas
A,C,D,G,L,M,N,O

LEGENDARY VEAL LIGHTS 14/18
bread dumpling & spring onion
A,C,G,O

Main courses

HOMEMADE POTATO GNOCCHI 28
truffle cream, belpertuber, leek & thyme
A,C,G,H,L,M,O

NORTH ATLANTIC OCEAN PERCH 32
risoni, cabbage turnip, pea, blueberry & citrus
A,D,F,L,M,O

STYRIAN ARCTIC CHAR FILLET 30
creamy bramata, marchfelder asparagus, oven tomatoes
& baby spinach
D,G,L,M,O

in between

ORGANIC ICEBERG SALAD "GRAZER KRAUTHÄUPTL" 10
pumpkin seed oil, must vinegar, styrian potatoes, radish
& farm bacon
L,M,O

CLEAR OX CONSOMMÉ 10
homemade semolina dumplings, sherry, chives
& root vegetables
A,C,G,L,O

FRENCH FISH SOUP 14
mussels, prawns, sauce rouille & maté olive oil
A,B,C,D,L,M,O,R

"DUROC" PORK FROM JAGA'S STEIREREI 30
tenderloin & cheek, cream lentils, pak-choi & mango
G,L,M,O

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL 28
parsley potatoes & cranberries
A,C,G,M,O

BEST OF BEEF 32
roastbeef cut, potato, onion in textures & wild broccoli
A,G,L,M,O

afterwards

CRUNCHY CEREAL BAR 13
styrian strawberry, sour cream, cornflakes
A,C,G,H,O

BLACK FOREST CHERRY REINTERPRETED 13
dark chocolate, may cherry & vanilla
A,C,G,H,O

STYRIAN APPLE 13
mascarpone, pumpkin seed nougat & honey
A,C,G,H,O

DESSERT VARIATION 15 P.P
the best of our patisserie plus a small cheese platter to taste
and enjoy
A,C,G,H,O

BEST OF CHEESE 14/18
Edegger's nutbread, homemade chutneys
& candied walnuts
A,C,G,H,O

CHOOSE YOUR INDIVIDUAL MENU FROM THE MENU, CONSISTING OF APPETIZER AND / OR SOUP,

MAIN COURSE & DESSERT: 3 Courses: 56 | 4 Courses: 64 | 5 Courses: 72 (only tablewise)

Our prices are in Euro.

dinner cover fee: Freshly baked bread, premium cured ham,
whipped salted butter, farmers cream cheese & pumpkin seed crumble
including amuse-bouche 4,90

WE ARE VERY PROUD OF:



for allergens :

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