
Graz : Vegan

„Die Küche grüßt“

„Unser Käferbohnsensalat“

Sauerampfersud, Hummus
& eingelegte Schalotten

FLOH

19

„Auszug vom Steirischen Kürbis“

Letscho, Kürbiskerne
& GGA-Kernöl

FHLMO

21

„Auf Himalayasalz gebackene La Ratte-Kartoffel“

Physalis, Duxelles & Pumpernickel

AFHLM

32

„Tarte Tatin“

Granny-Smith-Apfel, Tonkabohnen-Crumble,
eigene Sauce
& Bratapfelsorbet

AHOF

18

Unsere Empfehlungen:

L’Aperitivo Nonio

Royal Nonino | Prosecco | Tonic

12,60

Riesling Ried Steinmassl

Sax | Kamptal

1/8l - 8,10

Fl - 45,00

Grüner Veltliner Alte Reben

Sax | Kamptal

1/8l - 9,80

Fl - 56,00



Zu Beginn

Kräftige Rindsuppe

Eistich, Geflügelpofese & Wurzelwerk ^{ACFGHLM}

10

Marinierte Salatherzen

Caesar-Dressing, knuspriger Pecorino, Crêtons & Röstknoblauch-Krustentiercreme ^{AGHBFMDC}

12

“Offener Raviolo vom Edelmwild“

Glaciertes Nudelblatt, Wild Bolognese & gereifter Grana Padano ^{ACFGHLO}

21

„Räucherlachs“

Label-Rouge-Lachs, Raucharomen, Feldgurke & Vogelbeeren ^{GLFMOHD}

21

Handgeschnittenes Tatar vom Bio-Rinderfilet

Waldpilze, Zwiebelgewächse & Istrischer Trüffel ^{AGLFMCH}

26

im Menü +5

Hauptsächlich

Glacierte Semola-Rigattoni

Walnuss-Liebstockel-Pesto, Bittersalate & Bio-Schaffrischkäse ^{ALFOH}

32

Original „Wiener Schnitzel“

vom Kalbsrücken, Butter-Petersilerdäpfel & gerührte Preiselbeeren ^{ACFGLMO}

29

Konfiertes Filet vom Seesaibling

Zitrusfrüchte, Risotto, Kubebenpfeffer & Beurre Blanc ^{GLFOHD}

36

Saltimbocca vom Bio-Freilandhendl

Weißer Polenta, Karfiol & Cacciatore-Nage ^{GLFMOC}

39

Gedämpfter Kabeljau

Miesmuscheln, Sauce Vin Blanc & Semmelkren ^{AGLFDHRO}

42

Gegrilltes Filet vom Edel-Rind

Pastinaken-Vanille-Mousseline, Steinpilz-Trüffel-Jus & Pommes Macaire ^{AGLFMOC}

48

im Menü +10

--- Zum Abschluss ---

Manner-Schnitten-Nougat-Knödel

Glühweinsorbet, marinierte Zwetschken &
Kokosblüten-Nougatmousse ^{AGUCH}

16

Vacherin Mont d'Or

Haselnussbiskuit, eingekochte Trüffelnüsse
& gelierte Buttermilch ^{AGCHF}

16

Zotter Schokoladen-Tarte

„Heiße Liebe“, Honig-Milcheis
& Gewürzhippe ^{AGCHF}

18

Auswahl von heimischen & internationalen Käsespezialitäten

Nussbrott vom „Edegger“,
hausgemachte Chutneys
& eingelegte Nüsse ^{CGHO}

4 oder 6 Sorten

21 / 28

Wählen Sie Ihr individuelles Menü aus der Karte,

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

3 Gänge: 59

4 Gänge: 72

5 Gänge: 86

[nur tischweise]

by Markus Meichenitsch

Wir sind stolz auf:



Abendgedeck:

Ofenfrisches Schwarzbrot Focaccia mit
aufgeschlagener Nussbutter,
Edelfleisch vom steirischen Iberico-Schwein
& unserer prämierten Gewürzmischung ^{AGHO}
6,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro.



19 **OUR STYRIAN BEAN SALAD**
Sorrel sauce, hummus & pickled shallots ^{FLOH} *vegan*

21 **"STYRIAN PUMPKIN SELECTION"**
Styrian vegetable stew, pumpkin seeds
& GGA pumpkin seed oil ^{FHLMO} *vegan*

32 **"LA RATTE POTATOES BAKED
ON HIMALAYAN SALT"**
Physalis, mushroom duxelles & pumpernickel ^{AFFHLM} *vegan*

21 **"OPEN RAVIOLO OF GAME MEAT"**
Glazed pasta sheet, wild game Bolognese
& aged Grana Padano ^{ACFGHLO}

32 **GLAZED SEMOLA RIGATONI**
Walnut-lovage pesto, bitter greens
& organic fresh sheep's cheese ^{ALFOH}

36 **CONFIT CHAR FILET**
Citrus fruits, risotto, cubeb pepper
& beurre blanc ^{GLFOHD}

42 **STEAMED COD**
Mussels, vin blanc sauce
& creamy horseradish-bread crème ^{AGLFDHRO}

16 **MANNER WAFER NOUGAT DUMPLING**
Mulled wine sorbet, marinated plums
& coconut blossom nougat mousse ^{AGOCH}

16 **VACHERIN MONT D'OR**
Hazelnut sponge cake, preserved truffle nuts
& gellified buttermilk ^{AGCHF}

18 **TARTE TATIN**
Granny Smith apple, tonka bean crumble,
house-made sauce
& baked apple sorbet ^{AHOF} *vegan*

STRONG BEEF BROTH 10
with egg custard, poultry dumpling & root vegetables ^{ACFGHLM}

MARINATED HEARTS OF LETTUCE 12
Caesar dressing, crispy Pecorino, croutons & roasted garlic
shellfish cream ^{AGHBFMDC}

SMOKED SALMON 21
Label Rouge salmon, smoky aromas, organic cucumber
& rowanberries ^{AGHBFMDC}

HAND-CUT ORGANIC BEEF TARTAR 26
Forest mushrooms, alliums & Istrian truffle ^{AGLFMCH}
+ €5 IN MENU

ORIGINAL "WIENER" SCHNITZEL 29
Loin of veal, butter-parsley potatoes
& stirred lingonberries ^{ACFGLMO}

**SALTIMBOCCA OF FREE-RANGE
ORGANIC CHICKEN** 39
White polenta, cauliflower & cacciatore nage ^{GLFMOC}

GRILLED PREMIUM BEEF FILET 48
Parsnip-vanilla mousseline, porcini-truffle jus
& Pommes Macaire ^{FGHLMO}
+ €5 IN MENU

ZOTTER CHOCOLATE TART 18
"Hot Love" (raspberry & vanilla), honey-milk ice cream
& spiced tuile ^{AGCHF}

**SELECTION OF LOCAL
& INTERNATIONAL CHEESE SPECIALTIES** 21/28
Nut bread from "Edegger", homemade
chutneys & black nuts ^{CGHO} 4 / 6 varieties

as a starter

maincourse

afterwards

choose your individual menu from the card,

consisting of starter and/or soup, main course & dessert: 3 courses: 59 | 4 courses: 72 | 5 courses: 86 (only possible per table)

evening cover fee: Oven-Fresh Dark Rye Focaccia
with whipped brown butter, premium meat from Styrian Iberico pork
& our award-winning spice blend 6,50

All prices in Euro.

We are proud of:

