



davor

GEBEZTES FILET VON DER STEIRISCHEN LACHSFORELLE

Zweierlei Gurke, griechischer Joghurt, schwarzer Pfeffer & Gin

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

BURRATA

Tomate in Texturen, Basilikum, Erdbeere & Balsamico

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, 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

16

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

28

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

30

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

BURRATA 16
tomatoes in textures, basil, strawberry & balsamic
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, oven tomatoes & baby spinach
D,G,L,M,O

in between

ORGANIC ICEBERG SALAD 10
"GRAZER KRAUTHÄUPTL"
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.