



Kreative Saisonküche

Grazer Klassiker

SOMMERERWACHEN

FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE 14
Jakobsmuschel, Wildfanggarnele & Olivencrostini ^{GABDOLH}

PARADEISER-QUICHE 19
Basilikum, Mascarpone & marinierte Himbeeren ^{ACGH}

GELBFLOSSENMAKRELE 19
Kapern, Salzzitrone & Chicorée ^{DGHO}

ÜBER DEN TELLERRAND

"ERDÄPFEL-TRÜFFELGNOCCHI" 29
Das Beste von der Artischocke, junger Spinat & Sommertrüffel ^{AGCML}

WILDFANG BRANZINO 32
Fregola Sarda, Ofenkürbis & persischer Safran ^{GADLOP}

GEGRILLTES FILET VOM SEESAIBLING 32
Miesmuschel "Buzzara", Knollensellerie-Mousseline & junge Erbsen ^{DGHBROL}

HEIMISCHES WILD IN 2 GÄNGEN SERVIERT 39
Karfiol, Macadamianuss & Waldpilze ^{GMLOHE}

AUS ALLER WELT

"SEMIFREDDO" VON DER WILDEN HEIDELBEERE 13
Kakaobiskuit & eingekochte wilde Heidelbeeren (Vegan) ^{HO}

DAS BESTE VOM ALMJOGHURT 15
Geeister Sauerampfer & Gewürzkirschen ^{ACGO}

"UNSERE IDEE VOM KÄSE IM DESSERT" 15
Eiweißbrot, Portobello-Pilze & Frischkäse ^{AGCOH}

vorne weg

hauptsächlich

danach

NACH ORIGINALREZEPT

BIO-OCHSENTATAR 21
Zwiebelgewächse, Auszug vom Senf & Knochenmark ^{AGCMFOLH}

MARINIERTE SALATHERZEN 11
Joghurt-Kernöldressing, Butter Croûtons & knuspriger Bauchspeck ^{GAMF}

ECHTE RINDSUPPE 10
Goldgrießnockerl, Wurzelwerk & Schnittlauch ^{ACFGLM}

ALLERLEI VOM EIERSCHWAMMERL (VEGAN) 16
Käferbohnen-Hummus, Focaccia & Kräutersud ^{MLHF}

GRAZ AM TELLER

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 29
Vom Kalbsrücken 180g mit Butter-Petersilerdäpfeln & gerührte Preiselbeeren ^{AGO}

12-STUNDEN-GESCHMORTES BACKERL VOM FREILANDRIND 32
Gulaschsafterl, eingelegtes Essiggemüse, pochierter Flan & Sauerrahm ^{AFGHLMO}

GEFÜLLTE BIO-HENDLBRUST "LUFTIG & KNUSPRIG" 31
Unter der Haut gefüllt mit Tramezzini-Petersilfülle, Erdäpfel-Butterpüree, jungen Karotten & eigenem Saft ^{AFGHLMO}

INSPIRATION HEIMAT

ZITRONENTARTE 14
Zitrus, Baiser "geflämmt & getrocknet" & weißes Zitronen-Schokoladeneis ^{GACHO}

DESSERTVARIATION (AB 2 PERSONEN) 15
Das Beste unserer Desserts & unsere Idee vom Käse im Dessert zum Gustieren und Hineinschmecken ^{ACEGH}

BEST OF KÄS 15 / 19
Nussbrot vom "Edegger", hausgemachte Chutneys & kandierte Walnüsse ^{AGHO}

WÄHLEN SIE IHR INDIVIDUELLES MENÜ AUS DER KARTE,
bestehend aus Vorspeise und / oder Suppe, Hauptgang & Dessert
3 Gänge: 59 | 4 Gänge: 72 | 5 Gänge: 82 (nur tischweise)

ABENDGEDECK: Ofenfrisches Sauerteigbrot, Misobutter, mediterraner Bauerntopfen mit Paradeisern, Oliven, Estragon & bester steirischer Rohschinken, inklusive Gruß aus der Küche & Süßem danach : 5,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro.

WIR SIND STOLZ AUF:





Creative *saisonal* cuisine

Graz classics

SUMMER AWAKENING

FRENCH FISH SOUP 14
Scallop, prawn & olive crostini ^{GABDOLH}

TOMATO QUICHE 19
Basil, mascarpone & marinated raspberries ^{GHF}

YELLOWFIN MACKEREL 19
Capers, salty lemon & chicoree ^{DGHO}

OUR VISIONS

POTATO-TRUFFLE GNOCCHI 29
The best of the artichoke, young spinach & summer truffle ^{AGCML}

WILD BRANZINO 32
Fregola sarda, oven pumpkin & persian saffron ^{GADLOP}

GRILLED FILLET OF ARCTIC CHAR 32
Mussels "buzzara", cerey root mousseline & young peas ^{DGHBROL}

NATIVE WILD 39
SERVED IN 2 COURSES
Cauliflower, macadamia & wild mushrooms ^{GMLOHE}

FROM ALL OVER THE WORLD

"SEMIFREDDO" OF WILD BLUEBERRIES 13
Cocoa biscuit & stewed wild blueberries (vegan) ^{ACGO}

THE BEST OF ALPINE YOGHURT 15
Iced sorrel & spiced cherries ^{ACGHO}

OUR VISION OF A CHEESE DESSERT 15
Protein bread, portobello mushrooms & cream cheese ^{AGCOH}

ORIGINAL RECIPES

ORGANIC OX TARTARE 21
Onion vegetables, mustard & bone marrow extract ^{AGCMFOLH}

MARINATED LETTUCE HEARTS 11
Yoghurt pumpkin seed oil dressing, butter croûtons & crispy bacon ^{GAMF}

BEEF BROTH 10
Homemade semolina dumpling, vegetable roots & chives ^{ACFGLM}

ALL SORTS OF CHANTERELLES 16
Runner bean-hummus, focaccia & herbal sauce ^{MLHF}

GRAZ ON A PLATE

ORIGINAL "WIENER SCHNITZEL" OF VEAL 29
Butter parsley potatoes & stirred cranberries ^{AGO}

SLOWLY BRAISED CHEEKS OF ORGANIC BEEF 32
"Goulash" sauce, pickled vegetables, corn flan & sour cream ^{AFGHLMO}

ORGANIC CHICKEN SUPRÊME "LIGHT & CRISPY" 31
Mashed butter potatoes, young carrots & homemade jus ^{AFGHLMO}

HOME TOWN INSPIRATION

LEMON TART 14
Citrus, baisier, "flamed & dried" & white lemon-chocolate ice cream ^{AGHO}

DESSERT VARIATION (FOR 2 PEOPLE) 15
The best of our desserts & our vision of a cheese in a dessert ^{ACEGH}

BEST OF CHEESE 15 / 19
Nut bread from "Edegger", homemade chutneys &

to start

maincourses

afterwards

CHOOSE YOUR *INDIVIDUAL MENU* FROM THE MENU,

consisting of starter and / or soup, main course & dessert

3 courses: 59 | 4 courses: 72 | 5 courses: 82 (only possible per table)

EVENING COVER: Oven-fresh sourdough bread, miso butter, mediterranean farmer's curd with tomatoes, olives & tarragon, best styrian cured ham, including amuse-bouche & something sweet: 5,50

All prices in Euro.

WE ARE PROUD OF:

