



Hommage an unsere *Heimatküche*

Österreichs Küche kann viele geschmackvolle Geschichten erzählen! Geprägt von den Einflüssen unserer Nachbarn, spiegelt sie das breite Spektrum unserer Heimat wieder. Sie ist eine Ode an die Vielfalt - lassen Sie sich von ihr gänzlich einkochen!

vorne weg

SULZERL VON WALD- & WIESENPIZZEN

GGÄ-Kernöl, knuspriges Schwarzbrot &
Bärlauch

Zartes Pilz-Sulzerl - ein Frühlingsgruß aus dem Wald!
A, H, L, F, M

KLASSISCHES RITSCHERT

Rollgerste, Selchfleisch & weiße Bohnen

*Regional und traditionell: Ritschert, ein würziger Eintopf aus
Rollgerste, Bohnen und Speck, steht für herzhaften Genuss.*
A, G, L, F, M, O, H

je 9 p.P.

hauptsächlich

KARFIOL POLONAISE

Butterbrösel, Bio-Ei
& Kapern-Zitrus-Creme

*Heimat auf dem Teller: Einfache Rezepte, die durch Tradition
und Liebe zu etwas ganz Besonderem werden.*
A, G, L, F, M, C

GULASCH VOM WEISSEN WALLER

mit Gewürzknödel, geschmortem Paprika
& Sauerrahm

*Eine Interpretation des ungarischen Traditionsgerichts mit
unseren herrlichen heimischen Fischen!*
A, G, C, D, L, F, H

KURZGEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN

Erdäpfel-Nussbutterpüree, Brokkoli & Dijon-Senf-Schaum

Kräftig, ehrlich, unverwechselbar: Der Zwiebelrostbraten hat in der Steiermark seinen festen Platz.

A, G, L, F, O, M

je 27 p.P.

danach

OFENFRISCHER MILCHRAHMSTRUDEL

mit eingekochten Rumrosinen, Marille
& Honig-Milcheis

*Etabliert zu Zeiten der Österreichisch-Ungarischen
Monarchie und Liebling der Habsburger!*
A, G, C, O, H

je 9 p.P.

VANILLE-GRIESFLAMMERI

mit Zwetschken, Powidl & Mohncrumble

*Wenn Tradition auf Raffinesse trifft: Ein Dessert, das die
steirische Natur und feine Schokoladenkunst vereint.*

A, G, C, O, H

3-Gänge: 39 p.P.



Hommage to our homeland cuisine

Austria's cuisine tells many flavorful stories! Influenced by our neighbors, it reflects a broad spectrum of our homeland. It is an ode to diversity - let yourself be entirely immersed in it!

tostart

JELLIED FOREST & MEADOW
MUSHROOMS
*GGA pumpkin seed oil, crispy rye bread
& wild garlic*

A spring greeting from the forest!
A, H, L, F, M

9 p.P.

HEARTY BARLEY STEW

barley, smoked meat & white beans

*Regional and traditional: a hearty stew made with barley,
beans and smoked bacon, is a dish full of flavor.*
A, G, L, F, M, O, H

maincourses

CAULIFLOWER POLONAISE
*butter breadcrumbs, organic egg
& caper-citrus cream*

*A Taste of Home: Simple recipes that become something truly
special through tradition and love.*
A, G, L, F, M, C

GOULASH OF WHITE CATFISH
*with spiced dumplings,
braised peppers & sour cream*

*A reinterpretation of the Hungarian classic, made with our
exquisite local fish!*
A, G, C, D, L, F, H

PAN-SEARED ONION ROAST BEEF
potato-brown butter purée, broccoli & Dijon mustard foam

Hearty, honest, unmistakable - onion roast beef holds a firm place in Styria's culinary tradition.
A, G, L, F, O, M

27 p.P.

afterwards

OVEN-FRESH
CREAM STRUDEL
*with rum-soaked raisins, apricot
& honey-milk ice cream*

*A favorite since the Austro-Hungarian Monarchy and
beloved by the Habsburgs!*
A, G, C, O, H

9 p.P.

VANILLA SEMOLINA FLAMMERI
*with plums, Powidl (Austrian plum jam)
& poppy seed crumble*

*When tradition meets refinement:
A dessert that unites the essence of Styrian nature with
fine chocolate craftsmanship.*
A, G, C, O, H

3-courses: 39 p.P.