



# Signature Menü

Traditionelle Gerichte. Anders gedacht & neu gestaltet.

|

## GEBEIZTER ALPENSAIBLING

Rotes Sauerkraut, Kren & Gewürzpfel

*Eine Hommage an den traditionellen eingelegten Fisch, wie wir ihn alle kennen! Der Feiertagsklassiker neu interpretiert, voller Kreativität & Steiermark, immer mit einer Brise „wie-Zuhause-fühlen“*

D, F, G, L, M

21

|

## ROSENRAVIOLO

Marinierter Fenchel, Krustentierbisque & Verjus

*Geschmacklich so vielfältig und international wie die Laufbahn unseres Küchenchefs selbst: Die Bisque zollt Tribut an seine Zeit in der Schweiz, der Fenchel ist ein geschmackvolles „Ciao“ Richtung Italien und der Verjus eine Ode an seine Wurzeln in der schönen Südsteiermark.*

A, B, C, F, G, L, M, N

19

|

## „PAPRIKAHENDL 2.0“

Rösterdäpfelcreme, Paprikaallerlei & Liebstöckel

*Bei jedem Bissen schmeckt man Tradition und spürt das Handwerk: Unser Küchenchef hat sein Lieblingsgericht, das klassische Paprikahendl, völlig neu interpretiert. Das Ergebnis? Eine aufregend-schöne Würdigung von Omas Küche.*

C, F, G, H, L, M

32

|

## GEEISTE POLENTAFLAMMERI

Gurke, Passionsfrucht & weiße Reisschokolade *vegan*

*Wer sagt, dass gut Bekanntes nicht auch mal richtig überraschen kann? Der Klassiker kommt hier mit unerwarteten Begleitern daher - eine Liaison, die einfach schmeckt!*

H, O

|

von Markus Meichenitsch

4-Gänge-Menü: 72 p.P.

**ABENDGEDECK:** Luftgetrocknetes Edelfleisch vom steirischem Iberico Schwein,  
Kürbiskern-Misobutter, Grammel-Majoran-Frischkäse: 5,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro.



# Signature Menu

Traditional dishes. Thought differently & redesigned.

|

## CURED ALPINE CHAR

red „Sauerkraut“ horseradish & spiced apple

*A tribute to the traditional cured fish we all know! The holiday classic reinterpreted, full of creativity & Styria flair, always with a touch of „feels like home“*

D, F, G, L, M

21

|

## ROSE RAVIOLO

marinated fennel, shellfish bisque & verjus

*As diverse and international in flavor as the career of our head chef: The bisque pays tribute to his time in Switzerland, the fennel is a flavorful „Ciao“ to Italy and the verjus is an „ode“ to his roots in the beautiful south of Styria*

A, B, C, F, G, L, M, N

19

|

## „PAPRIKA CHICKEN 2.0“

potatoe cream, assorted bell pepper & lovage

*With every bite, you taste tradition and feel craftsmanship: Our head chef has reimaged his favourite dish, the classic „Paprikahendl“. The result? An exciting and beautiful tribute to Grandma's kitchen.*

C, F, G, H, L, M

32

|

## CHILLED POLENTA FLUMMERY

cucumber, passionfruit & white rice chocolate *vegan*

*Who says the well-known can't be pleasantly surprising? The classic arrives here with unexpected companions.*

H, O

|

von Markus Meichenitsch

4-course-menu: 72 p.P.

**EVENING COVER FEE:** air-dried noble meat of styrian Iberian pig, pumpkin seed miso butter, crackling-majoram cream cheese 5,50

All prices in Euro.