



davor

FRISCHLACHS SASHIMI

Avocado, Ponzu & steirischer Koriander

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

VITELLO TONNATO

steirischer Kalbstafelspitz, Ofenparadeiser, Kapern, Rucola & Parmesanhippe

A,G,H,O

BIO-ALMOCHSENTATAR

zweierlei Paprika - Creme & Ajvar & hausgemachte Backerbsen

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

LEGENDÄRES KALBSRAHMBEUSCHEL

Serviettenschnitte & Junglauch

A,C,G,L,O

18

18

18

14/18

Zwischendurch

GRAZER KRAUTHÄUPTL

AUS DER GENUSSREGION

Kernöl, Mostessig, steirische Kartoffeln, Radieschen & Bauernspeck

L,M,O

10

KRÄFTIGE CONSOMMÉ VOM RIND

Goldgrießnockerl, Sherry, Schnittlauch & Wurzelgemüse

A,C,G,L,O

10

FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE

Muscheln, Garnelen, Sauce Rouille & Maté Olivenöl

A,B,C,D,L,M,O,R

14

hauptsächlich

HOKKAIDO KÜRBISTASCHERL

eigenes Gemüse, Kräuterschafkäse, geröstete Kürbiskerne & prämiertes Kernöl

A,C,G,H,L,M,O

28

BRANZINO & RIESENGARNELE

Blumauer Tomaten Buzara & hausgemachte Schöckellandei-Tagliolini

A,D,F,L,M,O

34

STEIRISCHES SEE SAIBLINGSFILET

Trüffel Arborio Risotto, Pak Choi & Sauce beurre blanc

D,G,L,M,O

34

BIO-MAISHUHN

Sanft gegart & knusprig, gratinierte Erdäpfel, cremige Eierschwammerl & Liebstöckel

G,L,M,O

30

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken, Petersilerdäpfel & gerührte Preiselbeeren

A,C,G,M,O

28

OCHSEN "ROAST BEEF" & KUKURUZ

rosa gebraten, allerlei Mais & Pflaumenjus,

A,G,L,M,O

32

danach

FLAUMIGER ZWETSCHKENKNÖDEL

mit Butterbrösel, eigenem Röster & Sauerrahm Eis

A,C,G,H,O

13

SCHOKOLADEN-MOCCA TARTELETTES

mit Mascarpone, Karamell, Banane & Vanille-Safran Eis

A,C,G,H,O

13

PANDAN-KUCHEN

mit weißer Schokolade, 3erlei Himbeere in Texturen & Nusschips

A,C,G,H,O

13

DESSERTVARIATION

Das beste aus unseren Desserts plus kleiner Käseteller zum Gustieren und Hineinschmecken

A,C,G,H,O

15 P.P

BEST OF KÄS

Nussbrot vom Edegger, hausgemachte Chutneys & kandierte Walnüsse

A,G,H,O

14/18

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.

WIR SIND STOLZ AUF:



abendgedeck: Frisch gebackenes Brot, Premium Rohschinken, aufgeschlagene Salzbutter, Bauerntopfen & Kürbiskerncrumble inklusive Gruß aus der Küche : 5,10

bei fragen zu allergenen:

Wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal!



before

FRESH SALMON SASHIMI
avocado, ponzu & styrian coriander
A,C,D,G,L,M,N,O

VITELLO TONNATO
styrian boiled veal, oven tomatoes, capers, rocket
& parmesan chip
A,G,H,O

ORGANIC OX TATAR
2 kinds of bell pepper cream & ajvar
& homemade baked peas
A,C,D,G,L,M,N,O

LEGENDARY VEAL LIGHTS
bread dumpling & spring onion
A,C,G,O 14/18

in between

18 **ORGANIC ICEBERG SALAD**
"GRAZER KRAUTHÄUPTL" 10

pumpkin seed oil, must vinegar, styrian potatoes, radish
& farm bacon
L,M,O

18 **CLEAR OX CONSOMMÉ** 10

homemade semolina dumpling, 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

Main courses

HOKKAIDO PUMPKIN PASTA 28
own vegetables, herb feta cheese,
roasted pumpkin seeds & pumpkin seed oil
A,C,G,H,L,M,O

BRANZINO & KING PRAWN 34
"Blumauer" tomato-buzara & homemade
"Schökellandei"- tagliolini
A,D,F,L,M,O

STYRIAN ARCTIC CHAR FILLET 34
truffle arborio risotto, pak choi & sauce beurre blanc
D,G,L,M,O

CORN CHICKEN BREAST 30

gently cooked, potatoes au gratin, creamy chanterelles
& lovage
G,L,M,O

ORIGINAL "WIENER SCHNITZEL" OF VEAL 28

from saddle of veal, parsley potatoes & cranberries
A,C,G,M,O

OX "ROAST BEEF" & CORN ON THE COB 32

roasted slice, all sorts of corn & plum jus
A,G,L,M,O

afterwards

FLUFFY PLUM DUMPLING 13
with butter crumbs, plum roaster & sour cream ice cream
A,C,G,H,O

CHOCOLATE MOCCA TARTLETS 13
with mascarpone mousse, caramel, banana
& vanilla-saffron ice cream
A,C,G,H,O

PANDAN CAKE 13
white chocolate, 3 kinds of raspberries
in textures & nut chips
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) WE ARE VERY PROUD OF:

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 5,10



for allergens :

Our well trained service employees will be here for further clarification.