



24 **VITELLO "FORELLO"**  
Kalbsrücken "sous vide", allerlei von der heimischen  
Räucherforelle, Steirerkren & knusprige Kapern <sup>CGDOHLF</sup>

21 *Vegetarisch*  
**"GESCHMORTER & EINGELEGTER  
JUNGER KOHLRABI"**  
Salzzitrone, Bio-Kräuter-Sud & Belperknolle <sup>OLF</sup>

21 **"OFFENER RAVIOLO VOM EDELWILD"**  
Glaciertes Nudelblatt, Wild Bolognese  
& gereifter Grana Padano <sup>AGLFCOH</sup>

39 **FILET VOM WILDFANG STEINBUTT**  
Knollenselleriemousseline, gegrilltes Salatherz  
mit Ponzu, Shishimi Togarashi  
& Leche de Tigre Beurre Blanc <sup>GDFLBH</sup>

36 **KONFIERTES FILET VOM EISMEER SAIBLING**  
Safran-Fregola-Sarda, knuspriger Klebereis  
& Sesam Pak Choi <sup>AGLFDCON</sup>

24/32 *Vegetarisch*  
**ERDÄPFEL TRÜFFEL GNOCCHI**  
Istrischer Trüffel, Tempura Artischocke  
& buntes Mangold-Gemüse <sup>AGLFHOM</sup>

18 **DAS BESTE VON DER ZOTTER SCHOKOLADE**  
Himbeere, Buchweizen & Dulce de Leche <sup>GCH</sup>

16 **TOPFEN-VANILLE-CANNELLONI**  
Rumrosinen, eingekochte Gewürzmarille  
& getrocknete Bauernmilch <sup>AGHOC</sup>

16 **GEFLÄMMTER BRILLAT-SAVARIN**  
Haselnussbiscuit, eingelegte Honig-Trüffelnüsse  
& Granny Smith Apfel <sup>AGLFHO</sup>

vorne weg  
hauptsächlich  
danach

**HANDGESCHNITTENES TATAR  
VOM BIO RINDERFILET** 26  
Zwiebelgewächse, Paprika,  
Schwarzbrotcrumble & XO-Sauce <sup>AGFLMBDHRC</sup>

*Vegetarisch*  
**KLASSISCH MARINIERTER VOGERLSALAT** 12  
Gebeiztes Bio-Ei, geröstete Knoblauchaioli,  
Tramezzinicroutons & Kresse vom "Elias" <sup>ALFCMHO</sup>

**KRÄFTIGE RINDSUPPE** 10  
Eistich, Geflügelhofese  
& Wurzelwerk <sup>AGLFC</sup>

**VELOUTÉ VON GRAZER BIO KRÄUTERN** 16  
Sauerrahmflan, Backerbsen, Flusskrebserl  
& Leindotteröl <sup>ALGFB</sup>

**ORIGINAL "WIENER SCHNITZEL"** 29  
Vom Kalbsrücken, Butter-Petersilerdäpfeln  
& gerührte Preiselbeeren <sup>ACGHO</sup>

**SANFT GEGARTES  
SCHWARZFEDERHUHN SUPRÊME** 39  
Chorizo, Dinkelreis, Auszug vom Karfiol  
& Sauce Albufera <sup>GLFOAHM</sup>

**RINDERFILET "ROSSINI"** 46  
Bio-Gänseleber, Brioche, Wiesenchampignons  
& Erdäpfel-Nussbutterpüree <sup>AGCLMFO</sup> im Menü +10

*Vegan*  
**KOKOS-PASSIONSFRUCHT-PANNA COTTA** 17  
geröstetes Kokosmark, Chiasamen & Tahiti-Vanillemousse <sup>HPF</sup>

**AUSWAHL VON HEIMISCHEN  
& INTERNATIONALEN KÄSESPEZIALITÄTEN** 21/28  
Nussbrot vom "Edegger", hausgemachte  
Chutneys & schwarze Nüsse <sup>CGHO</sup> 4 / 6 Sorten

**WÄHLEN SIE IHR INDIVIDUELLES MENÜ AUS DER KARTE,**  
bestehend aus Vorspeise und / oder Suppe, Hauptgang & Dessert: 3 Gänge: 59 | 4 Gänge: 72 | 5 Gänge: 86 (nur tischweise)

**ABENDGEDECK:** Ofenfrisches Sauerteigbrot, Meersalz-Krenbutter, Kräuter-Pesto-Topfen,  
Trüffelsalami von "Tartufo Prestige": 5,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro.

WIR SIND STOLZ AUF:





24 **VITELLO "FORELLO"**  
Loin of veal "sous vide", variety of local trout, styrian horseradish & crispy capers <sup>CGDOHLF</sup>

19 **BRAISED & PICKLED YOUNG KOHLRABI**  
Salt lemon, organic herb broth & belper cheeseball <sup>OLF</sup>

21 **RAVIOLO OF PREMIUM VENISON**  
Glaced pasta sheet, venison bolognese & Grana Padano <sup>AGLFCOH</sup>

39 **WILD CAUGHT FILLET OF TURBOT**  
Celleriac mousse, grilled lettuce heart with ponzu, Shishimi Togarashi & leche de tigre beurre blanc <sup>GDFLBH</sup>

36 **CONFIT FILLET OF ARCTIC CHAR**  
Saffron Fregola Sarda, crispy sticky rice & sesame pak choi <sup>AGLFDCON</sup>

24/32 **POTATO TRUFFLE GNOCCHI**  
Istrian truffle, tempura artichoke & chard vegetables <sup>AGLFHOM</sup>

18 **THE BEST OF "ZOTTER" CHOCOLATE**  
Raspberry, buckwheat & dulce de leche <sup>GCH</sup>

16 **CURD-VANILLA CANNELLONI**  
Rum raisins, stewed spiced apricot & air-dried farmers milk <sup>AGHOC</sup>

16 **FLAMED BRILLAT-SAVARIN**  
Hazelnut biscuit, pickled honey truffle nuts & Granny Smith apple <sup>AGLFHO</sup>

**HAND-CUT TARTARE OF ORGANIC BEEF FILET** 26  
Variety of onions, bell pepper, rye bread crumble & XO sauce <sup>AGFLMBDHRC</sup>

**CLASSIC MARINATED LAMB'S LETTUCE** 12  
Cured organic egg, roasted garlic aioli, tramezzini croutons & cress from "Elias" <sup>ALFCMHO</sup>

**STRONG BEEF BROTH** 10  
Egg Royale, poultry french toast & root vegetables <sup>AGLFC</sup>

**VELOUTÉ OF ORGANIC "GRAZ" HERBS** 10  
Sour cream flan, fried butter pearls crayfish tail

**ORIGINAL "WIENER" SCHNITZEL** 29  
Loin of veal, butter-parsley potatoes & stirred lingonberries <sup>ACGHO</sup>

**SLOW-COOKED BLACK FEATHERED CHICKEN SUPRÊME** 39  
Chorizo, spelt rice, variety of cauliflower & Albufera sauce <sup>GLFOAHM</sup>

**FILLET OF BEEF "ROSSINI"** 46  
Organic "foie gras", brioche, mushrooms & nut-buttered mashed potatoes <sup>AGCLMFO</sup> in the menu +10

**COCONUT-PASSION FRUIT PANNA COTTA** 16  
Roasted coconut pulp, chia seeds & Tahiti vanilla mousse <sup>HPF</sup>

**SELECTION OF LOCAL & INTERNATIONAL CHEESE SPECIALTIES** 21/28  
Nut bread from "Edegger", homemade chutneys & black nuts <sup>CGHO</sup> 4 / 6 varieties

to start

maincourse

afterwards

**CHOOSE YOUR INDIVIDUAL MENU FROM THE CARD,**

consisting of starter and/or soup, main course & dessert: 3 courses: 59 | 4 courses: 72 | 5 courses: 86 (only possible per table)

**EVENING COVER FEE:** freshly baked sourdough bread, sea salt-horseradish butter, herb pesto cream & truffle salami from "Tartufo Prestige": 5,50

All prices in Euro.

WE ARE PROUD OF:

