



14 SCHAUMSUPPE VON ERDÄPFEL & PORTOBELLO PILZEN  
Grammelschnitte & Frühlingskräuter <sup>FGHLM</sup>

19 *Vegan*  
DAS BESTE VON DER RÜBE  
Steirischer Hanf, Soja & Miso <sup>AFHM</sup>

29 *Vegetarisch*  
ERDÄPFEL-TRÜFFEL-GNOCCHI  
Lauch-Tempura, junger Spinat & Belperknolle <sup>AFGHM</sup>

35 GEGRILLTER WILDFANG STEINBUTT  
Klebereis, Pak-Choi & Cashewkern-Sauce <sup>DFGHLN</sup>

33 SANFT GEGARTE HEIMISCHE LACHSFORELLE  
Safran-Fregola Sarda, Ofenmelanzani & Tahini-Limetten-Sauce <sup>ADFGHLM</sup>

19/26 *Vegan*  
"EINE ART RITSCHERT"  
Waldpilze, Hartkäse & Knollensellerie-Mousseline <sup>AFHLM</sup>

15 BABA AU RHUM  
Topfen, Mürbteigcrumble & Flugmango "Ragout & geeist" <sup>ACGHO</sup>

15 GEREIFTER BRILLAT SAVARIN  
Eingekochte Mandeln, Gewürzbirne & Nusscrunch <sup>ACGHM</sup>

vorne weg

hauptsächlich

danach

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RINDERFILET  
mit Creme Fraiche, Liebstockel & Erdäpfelbrot <sup>ACFGHLM</sup> 24

VOGERLSALAT  
mit Kernöl-Joghurtdressing, Bauchspeck & gebeiztem BIO-Ei <sup>ACFGLMO</sup> 10

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

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

"ZWIEBELROSTBRATEN"  
Rosa gebratenes Beiried, knuspriger Ox, Pommes Macaire, weiße Zwiebelcrème & Französischer Senf <sup>AFGHLMO</sup> 35

RÜCKEN VOM LEUTSCHACHER EDEL-SCHWEIN  
Topinambur-Haselnusscreme, Portweinjus & Nussbutter-Polenta <sup>CFGHLMO</sup> 35

SCHOKO-BANANE  
Zotter Schokolade, Tonkabohne & karamellierte Banane <sup>CGHO</sup> 15

DESSERTVARIATION *ab 2 Personen*  
Das Beste aus der Patisserie & unsere Idee vom Käse im Dessert zum Gustieren und Hineinschmecken <sup>CGHO</sup> 15 p.P.

BEST OF KÄS  
Nussbrot vom Edegger, hausgemachte Chutneys & kandierte Walnüsse <sup>CGHO</sup> 15 / 19

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

Unsere Preise verstehen sich in Euro.

WIR SIND STOLZ AUF:





14 FOAMSOUP OF POTATOES & PORTOBELLO MUSHROOMS  
Lard crackling slice & spring herbs <sup>FGHLM</sup>

19 *vegan*  
THE BEST OF BEETROOTS  
styrian hemp, soy & miso <sup>AFHM</sup>

29 *vegetarian*  
POTATO-TRUFFLE-GNOCCHI  
leek-tempura, young spinach & „Belp Ball" <sup>AFGHM</sup>

35 GRILLED WILD CAUGHT TURBOT  
sticky rice, Pak Choi & cashew nut sauce <sup>DFGHLN</sup>

33 GENTLY COOKED LOCAL SALMON TROUT  
Saffron-Fregola Sarda, oven eggplant & Tahini-lime-sauce <sup>ADFGHLM</sup>

19/26 *vegan*  
"A KIND OF RITSCHERT"  
wild mushrooms, hard cheese & celeriac mousseline <sup>AFHLM</sup>

15 BABA AU RHUM  
curd cheese, shortcrust crumble & mango "stewed and iced" <sup>ACGHO</sup>

15 AGED BRILLAT SAVARIN  
boiled down almonds, spiced pear & nut crunch <sup>ACGHM</sup>

tostart

maincourse

afterwards

HAND-CUT TARTARE OF BEEF FILLET 24  
with creme fraiche, lovage & potato bread <sup>ACFGHLM</sup>

LAMB'S LETTUCE 10  
with pumpkin seed oil-yoghurt dressing, bacon & salt cured organic egg <sup>ACFGLMO</sup>

STRONG BEEF BROTH 10  
egg royale, poultry french toast & root vegetables <sup>ACFGHLM</sup>

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

ONION ROAST BEEF 35  
medium-rare sirloin, crispy ox, Pommes Macaire, white onion cream & french mustard <sup>AFGHLMO</sup>

SADDLE OF "LEUTSCHACHER" PREMIUM PORK 35  
jerusalem artichoke-hazelnut cream, portwinejus & nutbutter polenta <sup>CFGHLMO</sup>

CHOCO-BANANA 15  
„Zotter" chocolate, tonka bean & caramelized banana <sup>CGHO</sup>

DESSERT VARIATION for 2 people and more 15 p.P.  
the best from the patisserie & our idea of cheese in dessert to savor and taste <sup>CGHO</sup>

BEST OF CHEESE 15 / 19  
nut bread from „Edegger Bakery", homemade chutneys & candied walnuts <sup>CGHO</sup>

CHOOSE YOUR INDIVIDUAL MENU FROM THE CARD,

consisting of starter and/or soup, main course & dessert: 3 courses: 59 | 4 courses: 72 | 5 courses: 82 (only possible per table)

**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.

WE ARE PROUD OF:

