



# 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*

---

### HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE Butternusskürbis „Tatar & gegrillt“ & „GGA“ Kernöl

*Oma hatte immer Recht: In der Brühe liegt die Kraft!  
Mit ihren guten Inhaltsstoffen tut diese Suppe unserem  
Körper wirklich gut.*  
F, G, H, M, O

### GESULZTER BIO-SCHWEINEKOPF Steirerkren, eingelegtes Gemüse & Brotknusper

*Ein saurer Klassiker - und das schon seit dem  
17. Jahrhundert!*  
A, C, F, G, H, L, M

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, C, M, F, O

### RAGOUT VON HEIMISCHEN EDELFISCHEN

#### gelbe Paprikasauce, Polenta-Semmelschnitte & Kräuter-Sauerrahmcreme

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

### CORDON BLEU VOM HEIMISCHEN BIO-KALB mit Körndlpanade, Beinschinken, Bergkäse & Erdäpfel-Vogersalat

*Liebe zur Tradition: Unsere Küche bringt das Beste der Region direkt auf den Tisch - echte Aromen, mit Hingabe zubereitet*  
A, G, H, C, N

je 27 p.P.

---

## *danach*

---

### OFENFRISCHE MARILLENBUCHTELN mit kaltgerührter Vanillesauce, Rumrosinen & Honig-Milcheis

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

### GEEISTES ZOTTER SCHOKOTÖRTCHEN

#### „Kakao Bogal“, Steirerapfel & Kernöl

*Wenn Tradition auf Raffinesse trifft: Ein Dessert, das die  
steirische Natur und feine Schokoladenkunst vereint.*  
G, C, H, F, O

je 9 p.P.

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!

---

## to start

---

**HOKKAIDO PUMPKIN SOUP**  
butter nut pumpkin „tatare & grilled“  
& „GGA“ pumpkin seed oil

*Grandma was always right: In the broth lies the power!  
With its beneficial ingredients, this soup is truly good for  
the body.*  
F, G, H, M, O

**PICKLED ORGANIC PORK HEAD**  
Styran horseraddish, pickled vegetables  
& bread crunch

*A sour classic - and it has been since the 17th century!*  
A, C, F, G, H, L, M

9 p.P.

---

## main courses

---

**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, C, M, F, O

**RAGOUT OF LOCAL PREMIUM FISH**  
yellow paprika sauce,  
polenta-crackling slice & herbs sourcream

*An interpretation of the hungarian traditional dish featuring  
our splendid local fish.*

C, D, F, G, L, M

**CORDON BLEU FROM LOCAL ORGANIC VEAL**  
with seed breading, ham, mountain cheese & potato-lamb's lettuce salad

*Love for Tradition: Our cuisine brings the best of the region directly to the table - genuine flavors, prepared with dedication*

A, G, H, C, N

27 p.P.

---

## afterwards

---

**BAKED APRICOT „BUCHTELN“**  
cold stirred vanilla sauce, rum raisins  
& honey-milk ice

*Established during the Austrian-Hungarian Monarchy and  
a favorite of the Habsburgs.*

A, C, G, H, O

**ICED ZOTTER  
CHOCOLATE CAKE**  
"Kakao Bogal," Styrian Apple  
& Pumpkin Seed Oil

*Where Tradition Meets Refinement: A dessert that unites  
Styrian nature with fine chocolate craftsmanship.*

G, C, H, F, O

9 p.P.

3-courses: 39 p.P.