



Kreative Saisonküche

Grazer Klassiker

FRÜHLINGSERWACHEN

SCHAUMSUPPE VOM WEISSEN SPARGEL 14
"Label Rouge" Lachs, Verjus & Gewürzbirne ^{GDOFL}

ALLERLEI VOM JUNGEN KOHLRABI (VEGAN) 17
Topinambur, Macadamia & fermentiertes Rotkraut ^{LMF}

TATAKI VOM "YELLOWFIN TUNA" 19
Umamigel, grüner Spargel & Dashi ^{DGALMFB}

ÜBER DEN TELLERRAND

FRISCHKÄSE-SPARGEL-RAVIOLI 29
Gereifter Grana Padano & glasierter Spargel vom Reicher ^{GAOLF}

WILDFANG BRANZINO 32
Fregola Sarda, Ofenkürbis & persischer Safran ^{GADLOP}

GEGRILLTES FILET VOM SEESAIBLING 32
Sojabohnen Cassoulet, Sellerie-Nussbuttercreme
& Krustentiersauce ^{DGFBLOM}

RÜCKEN VOM IBERICO SCHWEIN 36
Gewürzkruste, Artischoke & Kalamata Oliven ^{GAOLM}

AUS ALLER WELT

"MILCH.REIS" 13
Sanddorn, Reisschokolade & Walnuss (vegan) ^{NFOP}

"ZOTTER" SCHOKOLADE 15
Lauwarmer "Zotter" Schokoladen Kuchen
flüssiger Kern, Erdbeere & Pistazien allerlei ^{AEOF}

NACH ORIGINALREZEPT

BIO-OCHSENTATAR 21
Steirische Pilze, Freilandei & Trüffel Mayonnaise ^{ACFGLM}
+ Istrischer Trüffel on Top +6

MARINIERTE SALATHERZEN 11
Joghurt-Kernöldressing, Butter Croûtons &
knuspriger Bauchspeck ^{GAMF}

ECHTE RINDSUPPE 10
Goldgrießnockerl, Wurzelwerk & Schnittlauch ^{ACFGLM}

LEGENDÄRES KALBSRAHMBEUSCHEL 15/19
Tramezzini-Sauerrahmknödel & Junglauch ^{ACFGHLM}

GRAZ AM TELLER

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 29
Vom Kalbsrücken 180g mit Butter-Petersilerdäpfeln &
gerührte Preiselbeeren ^{AGO}

12-STUNDEN-GESCHMORTES BACKERL
VOM FREILANDRIND 32
Gulaschsafterl, eingelegtes Essiggemüse, pochierter Flan
& Sauerrahm ^{AFGHLMO}

"GEFÜLLTE BIO-HENDLBRUST"
LUFTIG & KNUSPRIG 31
Unter der Haut gefüllt mit Tramezzini-Petersilfülle,
Erdäpfel-Butterpüree, jungen Karotten &
eigenem Saft ^{AFGHLMO}

INSPIRATION HEIMAT

KLASSISCHE CHARLOTTE 13
Auszug von Rhabarber & Mascarpone ^{AGHO}

DESSERTVARIATION 15
Das Beste unserer Desserts & ein kleiner Käseteller
zum Gustieren und Hineinschmecken ^{ACEGH}

BEST OF KÄS 14 / 18
Nussbrot vom Edegger, hausgemachte Chutneys &
kandierte Walnüsse ^{AGHO}

vorne weg

hauptsächlich

danach

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: Ofenfrisches Sauerteigbrot, Misobutter, mediterraner
Bauerntopfen mit Paradeisern, Oliven, Estragon & bester steirischer
Rohschinken, inklusive Gruß aus der Küche & Süßem danach : 5,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro.

WIR SIND STOLZ AUF:





Creative *saisonal* cuisine

Graz classics

SPRING AWAKENING

FOAM SOUP OF WHITE ASPARAGUS 14
"Label Rouge" salmon, verjus & pear ^{GDOFL}

ALL KINDS OF KOHLRABI (VEGAN) 17
Jerusalem artichoke, macadamia & fermented red cabbage ^{LMF}

"YELLOWFIN" TUNA TATAKI 19
Umami gel, green asparagus & Dashi ^{DGALMFB}

OUR VISIONS

HOMEMADE CREAM CHEESE ASPARAGUS RAVIOLI 29
Grana Padano & glazed asparagus ^{GAOLF}

WILD BRANZINO 32
Fregola sarda, oven pumpkin & persian saffron ^{GADLOP}

GRILLED FILLET OF ARCTIC CHAR 32
Soybean cassoulet, celery-nutbutter cream & crustacean sauce ^{DGFDIOM}

SADDLE OF IBERICO PORK 36
Spice crust, artichoke & Kalamata olives ^{GAO}

FROM ALL OVER THE WORLD

"RICE.PUDDING" 13
Sea buckthorn, rice chocolate & walnuts (vegan) ^{NFOP}

"ZOTTER" CHOCOLATE 15
Peanut, mango & salted caramel ^{ACEGH}

ORIGINAL RECIPES

ORGANIC OX TARTARE 21
Styrian mushrooms, free range egg & truffle mayonnaise ^{ACFGLM}
+ Istrian truffle on top +6

MARINATED LETTUCE HEARTS 11
Yoghurt pumpkin seed oil dressing, butter croûtons & crispy bacon
^{GAMF}

BEEF BROTH 10
Homemade semolina dumpling, vegetable roots & chives ^{ACFGLM}

CLASSIC VEAL LIGHTS 15/19
Tramezzini sour cream dumpling & spring onion ^{ACFGHLM}

GRAZ ON A PLATE

ORIGINAL "WIENER SCHNITZEL" OF VEAL 29
Butter parsley potatoes & stirred cranberries ^{AGO}

SLOWLY BRAISED CHEEKS OF ORGANIC BEEF 32
"Goulash" sauce, pickled vegetables, corn flan & sour cream ^{AFGHLMO}

ORGANIC CHICKEN SUPRÊME "LIGHT & CRISPY" 31
Mashed butter potatoes, young carrots & homemade jus ^{AFGHLMO}

HOME TOWN INSPIRATION

CLASSIC CHARLOTTE 13
Extract of rhubarb & mascarpone ^{AGHO}

DESSERT VARIATION 15
The best of our desserts & a small cheese plate to taste ^{ACEGH}

BEST OF CHEESE 14 / 18
Nut bread from "Edegger", homemade chutneys & candied walnuts ^{AGHO}

to start

maincourses

afterwards

CHOOSE YOUR *INDIVIDUAL MENU* FROM THE MENU,

consisting of starter and / or soup, main course & dessert

3 courses: 59 | 4 courses: 72 | 5 courses: 82 (only possible per table)

EVENING COVER: Oven-fresh sourdough bread, Miso butter, Mediterranean farmer's curd with tomatoes, olives & tarragon, best Styrian cured ham, including amuse-bouche & something sweet: 5,50

All prices in Euro.

WE ARE PROUD OF:

