



14	VELOUTÉ VOM BÄRLAUCH & JUNGEM SPINAT Oliven-Zwiebel Crostini, "Label Rouge" Lachs & Gartenkräuteröl ^{ACDFGHLN}	vorne weg	HANDGESCHNITTENES TATAR VOM BIO-RINDERFILET mit Crème Fraîche, Liebstöckel & Erdäpfelbrot ^{ACFGHLM}	24
19	"WARMER KOHLRABISALAT" Gurke, Dill, Saiblingskaviar & Verbene Öl ^{DFHLNO}		GRAZER KRAUTHÄUPTEL mit Kernöl-Joghurtdressing, Bauchspeck & gebeiztem BIO-Ei ^{ACFGLMO}	10
29	<i>Vegetarisch</i> PINIENKERN-PESTO-RAVIOLI geschmorte Kirschtomaten, Mangoldgemüse & gereifter "Grana Padano" ^{AFGHLN}		KRÄFTIGE RINDSUPPE Eistich, Geflügelhofese & Gemüsejulienne ^{ACFGHLM}	10
35	GEGRILLTER EDEL-KABELJAU Paprika-Risoni, Pak-Choi & gerösteter Sesam ^{ADFGHLMN}	hauptsächlich	ORIGINAL WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken, Butter-Petersilerdäpfel & gerührte Preiselbeeren ^{ACGHO}	29
33	KONFIERTER HEIMISCHER WILDFANG SAIBLING Pandan Sticky Reis, Tempura-Artischocke & Miso ^{ADFGHLNO}		MAISHENDL SUPRÊME "CAFÉ DE PARIS" junger Mais, Szechuan-Pfeffer-Jus & Buttermilchflan ^{ACFGHLMO}	35
19/26	<i>Vegan</i> "WEISSKRAUTWICKEL" mit Verjus, knusprigem Getreide & Wurzelwerk ^{AFHLM}		"DAS TRÜFFELSCHWEIN" Erzberg-Kräuterseitling, Macadamia & Sommertrüffel ^{CFGHLMO}	35
15	"MASCARPONE-KIRSCH-KUPPEL" Ragout, geeist & cremig ^{CGHO}	danach	"ZOTTER" SCHOKOLADE & HOKKAIDO KÜRBIS Tarte, Sauerampfer, Ayran & Kalamansi ^{ACGHO}	15
15	GEREIFTER BRILLAT SAVARIN eingekochte Mandeln, Portweinfeige & Nusscrunch ^{ACGHMO}		DESSERTVARIATION <i>ab 2 Personen</i> das Beste aus der Patisserie & unsere Idee vom Käse im Dessert zum Gustieren und Hineinschmecken ^{ACGHO}	15 p.P.
			BEST OF KÄS Nussbrot vom "Edegger", hausgemachte Chutneys & kandierte Walnüsse ^{ACGHO}	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 VELOUTÉ OF WILD GARLIC
& YOUNG SPINACH
with olive-onion crostini, "Label Rouge" salmon
& garden herbal oil ^{ACDFGHLN}

19 "WARM KOHLRABI SALAD"
with cucumber, dill, char caviar
& verbena oil ^{DFHLNO}

29 *vegetarian*
PINE NUT-PESTO-RAVIOLI
with braised cherry tomatoes, chard
& aged "Grana Padano" ^{AFGHLN}

35 GRILLED FINE COD
with bell pepper Risoni, Pak-Choi
& roasted sesame ^{ADFGHLMN}

33 CONFIT LOCAL WILD CAUGHT CHAR
Pandan sticky rice, tempura artichoke
& Miso ^{ADFGHLNO}

19/26 *vegan*
"WHITE CABBAGE WRAP"
with verjus, crunchy grain
& root vegetable ^{AFHLM}

15 "MASCARPONE CHERRY DOME"
ragout, iced & creamy ^{CGHO}

15 AGED BRILLAT SAVARIN
stewed almonds,
port wine figs & nut crunch ^{ACGHOM}

HAND-CUT TARTARE OF
ORGANIC BEEF FILLET 24
with Crème Fraîche, lovage
& potato bread ^{ACFGHLM}

"GRAZER KRAUTHÄUPEL" 10
with pumpkin seed oil-yoghurt dressing,
belly fat croutons & pickled egg ^{ACFGLMO}

STRONG BEEF BROTH 10
with egg royale, poultry french toast
& vegetable julienne ^{ACFGHLM}

ORIGINAL "WIENER SCHNITZEL" 29
saddle of veal, butter-parsley potatoes
& stirred cranberries ^{ACGHO}

CORN FED CHICKENBREAST SUPRÊME
"CAFÉ DE PARIS" 35
young corn, szechuan-pepper-jus
& buttermilk flan ^{ACFGHLMO}

"THE TRUFFLE PORK" 35
with "Erzberg" king oyster mushroom, macadamia
& summer truffle ^{CFGHLMO}

"ZOTTER" CHOCOLATE & HOKKAIDO PUMPKIN 15
tart, sorrel, ayran & calamansi ^{ACGHO}

DESSERT VARIATION *only possible for 2 people* 15 p.P.
the best from the patisserie & our idea
of cheese in dessert
to savor & taste ^{ACGHO}

BEST OF CHEESE 15 / 19
nut bread from „Edegger Bakery", homemade
chutneys & candied walnuts ^{ACGHO}

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: 82 (only possible per table)

EVENING COVER FEE: air-dried noble meat of styrian Iberian pork,
pumpkin seed miso butter, lard-majoram cream cheese 5,50

All prices in Euro.

WE ARE PROUD OF:

