



24 **VITELLO "FORELLO"**
Kalbsrücken "sous vide", allerlei von der heimischen
Räucherforelle, Steirerkren & knusprige Kapern ^{CGDOHLF}

21 *Vegetarisch*
**"GESCHMORTER & EINGELEGT
JUNGER KOHLRABI"**
Salzzitrone, Bio-Kräuter-Sud & Belperknolle ^{OLF}

21 **"OFFENER RAVIOLO VOM EDELWILD"**
Glaciertes Nudelblatt, Wild Bolognese
& gereifter Grana Padano ^{AGLFCOH}

39 **FILET VOM WILDFANG STEINBUTT**
Knollenselleriemousseline, gegrilltes Salatherz
mit Ponzu, Shishimi Togarashi
& Leche de Tigre Beurre Blanc ^{GDFLBH}

36 **KONFIERTES FILET VOM EISMEER SAIBLING**
Safran-Fregola-Sarda, knuspriger Klebereis
& Sesam Pak Choi ^{AGLFDCON}

24/32 *Vegetarisch*
ERDÄPFEL TRÜFFEL GNOCCHI
Istrischer Trüffel, Tempura Artischocke
& buntes Mangold-Gemüse ^{AGLFHOM}

18 **DAS BESTE VON DER ZOTTER SCHOKOLADE**
Himbeere, Buchweizen & Dulce de Leche ^{GCH}

16 **TOPFEN-VANILLE-CANNELLONI**
Rumrosinen, eingekochte Gewürzmarille
& getrocknete Bauernmilch ^{AGHOC}

16 **GEFLÄMMTER BRILLAT-SAVARIN**
Haselnussbisquit, eingelegte Honig-Trüffelnüsse
& Granny Smith Apfel ^{AGLFHO}

vorne weg
hauptsächlich
danach

**HANDGESCHNITTENES TATAR
VOM BIO RINDERFILET** 26
Zwiebelgewächse, Paprika,
Schwarzbrotcrumble & XO-Sauce ^{AGFLMBDHRC}

Vegetarisch
KLASSISCH MARINIERTER VOGERLSALAT 12
Gebeiztes Bio-Ei, geröstete Knoblauchaioli,
Tramezzinicroutons & Kresse vom "Elias" ^{ALFCMHO}

KRÄFTIGE RINDSUPPE 10
Eistich, Geflügelhofese
& Wurzelwerk ^{AGLFC}

VELOUTÉ VON GRAZER BIO KRÄUTERN 16
Sauerrahmflan, Backerbsen, Flusskrebserl
& Leindotteröl ^{ALGFB}

ORIGINAL "WIENER SCHNITZEL" 29
Vom Kalbsrücken, Butter-Petersilerdäpfeln
& gerührte Preiselbeeren ^{ACGHO}

**SANFT GEGARTES
SCHWARZFEDERHUHN SUPRÊME** 39
Chorizo, Dinkelreis, Auszug vom Karfiol
& Sauce Albufera ^{GLFOAHM}

RINDERFILET "ROSSINI" 46
Bio-Gänseleber, Brioche, Wiesenchampignons
& Erdäpfel-Nussbutterpüree ^{AGCLMFO} im Menü +10

Vegan
KOKOS-PASSIONSFRUCHT-PANNA COTTA 17
geröstetes Kokosmark, Chiasamen & Tahiti-Vanillemousse ^{HPF}

**AUSWAHL VON HEIMISCHEN
& INTERNATIONALEN KÄSESPEZIALITÄTEN** 21/28
Nussbrot vom "Edegger", hausgemachte
Chutneys & schwarze Nüsse ^{CGHO} 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 ^{CGDOHLF}

19 **BRAISED & PICKLED YOUNG KOHLRABI**
Salt lemon, organic herb broth & belper cheeseball ^{OLF}
vegetarian

21 **RAVIOLO OF PREMIUM VENISON**
Glaced pasta sheet, venison bolognese & Grana Padano ^{AGLFCOH}

39 **WILD CAUGHT FILLET OF TURBOT**
Celleriac mousse, grilled lettuce heart with ponzu, Shishimi Togarashi & leche de tigre beurre blanc ^{GDFLBH}

36 **CONFIT FILLET OF ARCTIC CHAR**
Saffron Fregola Sarda, crispy sticky rice & sesame pak choi ^{AGLFDCON}

24/32 **POTATO TRUFFLE GNOCCHI**
Istrian truffle, tempura artichoke & chard vegetables ^{AGLPHOM}
vegan

18 **THE BEST OF "ZOTTER" CHOCOLATE**
Raspberry, buckwheat & dulce de leche ^{GCH}

16 **CURD-VANILLA CANNELLONI**
Rum raisins, stewed spiced apricot & air-dried farmers milk ^{AGHOC}

16 **FLAMED BRILLAT-SAVARIN**
Hazelnut biscuit, pickled honey truffle nuts & Granny Smith apple ^{AGLFHO}

HAND-CUT TARTARE OF ORGANIC BEEF FILET 26

Variety of onions, bell pepper, rye bread crumble & XO sauce ^{AGFLMBDHRC}
vegetarian

CLASSIC MARINATED LAMB'S LETTUCE 12
Cured organic egg, roasted garlic aioli, tramezzini croutons & cress from "Elias" ^{ALFCMHO}

STRONG BEEF BROTH 10
Egg Royale, poultry french toast & root vegetables ^{AGLFC}

VELOUTÉ OF ORGANIC "GRAZ" HERBS 10
Sour cream flan, fried butter pearls crayfish tail & linseed oil ^{ALGFB}

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

SLOW-COOKED BLACK FEATHERED CHICKEN SUPRÊME 39
Chorizo, spelt rice, variety of cauliflower & Albufera sauce ^{GLFOAHM}

FILLET OF BEEF "ROSSINI" 46
Organic "foie gras", brioche, mushrooms & nut-buttered mashed potatoes ^{AGCLMFO}
in the menu +10

vegan
COCONUT-PASSION FRUIT PANNA COTTA 16
Roasted coconut pulp, chia seeds & Tahiti vanilla mousse ^{HPF}

SELECTION OF LOCAL & INTERNATIONAL CHEESE SPECIALTIES 21/28
Nut bread from "Edegger", homemade chutneys & black nuts ^{CGHO}
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:

