



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

GEKOCHTER KALBSTAFELSPITZ

mit Schnittlauchcreme, Wurzelwerk, Brotcroutons
& eingelegten roten Zwiebeln

*Unser Kalbstafelspitz steht für das Beste der steirischen
Küche - regional, authentisch & mit Liebe gekocht.*
A, G, L, F, O, M, H

KLASSISCHES RITSCHERT

Rollgerste, Selchfleisch & weiße Bohnen

*Regional und traditionell: Ritschert, ein würziger Eintopf aus
Rollgerste, Bohnen und Speck, steht für herzhaften Genuss.*
A, G, L, F, M, O, H

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, L, F, M, C

GULASCH VOM WEISSEN WALLER

mit Gewürzknödel, geschmortem Paprika
& Sauerrahm

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

KURZGEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN

Erdäpfel-Nussbutterpüree, Brokkoli & Dijon-Senf-Schaum

Die edle Variante des Fleischlaibchens & aus der Altwiener Sonntagsküche seit jeher nicht wegzudenken!
A, G, L, F, O, M

je 27 p.P.

danach

OFENFRISCHER MILCHRAHMSTRUDEL

mit eingekochten Rumrosinen, Marille
& Honig-Milchreis

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

je 9 p.P.

VANILLE-GRIESFLAMMERI

mit Zwetschken, Powidl & Mohncrumble

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

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!

tostart

CLASSIC BOILED BEEF

with chive cream, root vegetables, crispy bread
croutons & pickled red onions. seed oil

*This dish represents the best of Styrian
cuisine - regional, authentic & cooked with love.*
A, G, L, F, O, M, H

9 p.P.

HEARTY BARLEY STEW

barley, smoked meat & white beans

*Regional and traditional: Ritschert, a hearty stew made
with barley, beans and smoked bacon, is a dish full of
flavor.*
A, G, L, F, M, O, H

maincourses

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, L, F, M, C

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.*
A, G, C, D, L, F, H

CLASSIC VEAL „BUTTER SCHNITZERL“

mashed potatoes, broccoli & crispy onions

The refined version of the meat patty, a staple of „Old Viennese Sunday Cuisine!“
A, G, L, F, O, M

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, G, C, O, H

9 p.P.

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.*
A, G, C, O, H

3-courses: 39 p.P.