



davor

SASHIMI VON DER GELBSCHWANZMAKRELE 17

Kohlrabi, Zitrusfrüchte & Chili Mayonnaise

A,C,D,G,L,M,N,O

STEIRISCHE RÜBEN VIELFALT 14

Sauerrahm, Fenchel & Verjus

A,G,H,O

BIO-ALMOCHSENTATAR 18

Zweierlei Senf, geräucherte Ofen Schalotten & Parmesan Cracker

A,C,D,G,L,M,N,O

LEGENDÄRES KALBSRAHMBEUSCHEL 13/17

Serviettenschnitte & Junglauch

A,C,G,O

hauptsächlich

HAUSGEMACHTE RICOTTA - BÄRLAUCH RAVIOLI 22

Chicoree, Paradeiser & Walnuss

A,C,G,H,L,M,O

EDEL KABELJAU & JAKOBSMUSCHEL 32

Fazzoletti, Bohnen Cassoulet, Chorizo & Spitzpaprika

A,B,C,D,L,M,O

STEIRISCHE LACHSFORELLE 29

Perlgraben, Bärlauch, Waldpilze & Radicchio

A,D,G,H,L,M,O

danach

ZARTBITTER SCHOKOLADE IN TEXTUREN 12

Banane, Amaranth & karibischer Rum

A,C,G,H,O

CREMIGES JOGHURT MOUSSE 12

Cashew, Rhabarber & Honig

A,C,G,H,O

FLAUMIGE GRIESSKNÖDERL 12

Birne, Dulce de Lecce, Pumpernickel

A,C,G,H,O

Zwischendurch

VOGERLSALAT 10

Kernöl, Mostessig, steirische Kartoffeln, Bauernspeck & gebackenes Schöcklland Ei

A,C,G,L,M,O

KRÄFTIGE CONSOMMÉ VOM RIND 9

Goldgrießnockerl, Sherry, Schnittlauch & Wurzelgemüse

A,C,G,L,M,O

FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE 14

Muscheln, Garnelen & Sauce Rouille

A,B,C,D,L,M,O

EDEL DUROC SCHWEIN VON JAGA'S STEIREREI 28

Karree & Backerl, Steirer Polenta, Karotte & Junglauch

A,C,G,H,L,M,O

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB 28

Petersilerdäpfel & gerührte Preiselbeeren

A,C,G,M,O

BEST OF BEEF 32

Rosa Flanksteak & Schulterscherzerl geschmort, Kartoffel, Wirsing & Sellerie

A,C,G,L,M,O

DESSERTVARIATION 14 P.P

Das beste aus unseren Desserts plus kleiner Käseteller zum Gustieren und Hineinschmecken

A,G,H,O

BEST OF KÄS 12/18

Nussbrot vom Edegger, hausgemachte Chutneys & kandierte Walnüsse

A,C,G,H,O

WÄHLEN SIE IHR INDIVIDUELLES MENÜ AUS DER KARTE, BESTEHEND AUS VORSPEISE UND / ODER SUPPE, HAUPTGANG & DESSERT
3 Gänge aus der Karte: 54 | 4 Gänge aus der Karte: 61 | 5 Gänge aus der Karte: 67 (nur tischweise)

Unsere Preise verstehen sich in Euro.

WIR SIND STOLZ AUF:



abendgedeck: Frisch gebackenes Brot, Premium Rohschinken, aufgeschlagene Salzbutter, Bauerntopfen & Kürbiskerncrumble inklusive Gruß aus der Küche : 4,90

bei fragen zu allergenen:
Wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal!



before

SASHIMI OF THE YELLOWTAIL AMBERJACK	17
cabbage turnip, citrus fruits, chili mayonnaise	
A,C,D,G,L,M,N,O	
STYRIAN BEET VARIETY	14
sour cream, fennel, verjus	
A,G,H,O	
ORGANIC OX TATAR	18
duett of mustard, smoked oven shallot, parmesan cracker	
A,C,D,G,L,M,N,O	
LEGENDARY VEAL LIGHTS	13/17
bread dumpling & spring onion	
A,C,G,O	

in between

LAMB'S LETTUCE	10
pumpkin seed oil, must vinegar, styrian potatoes, bacon & deep fried egg	
A,C,G,L,M,O	
CLEAR OX CONSOMMÉ	9
homemade semolina dumplings, sherry, chives & root vegetables	
A,C,G,L,M,O	
FRENCH FISH SOUP	14
mussels, prawns & Sauce Rouille	
A,B,C,D,L,M,O	

Main courses

HOMEMADE RICOTTA - WILD GARLIC RAVIOLI	22	DUROC PIG FROM JAGA'S STEIREREI	28
chicory, tomatoes & walnut		loin & cheek, styrian polenta, carrot, young onion	
A,C,G,M,O		A,C,G,H,L,M,O	
NOBLE COD & SCALLOP	32	ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL	28
fazzoletti, bean cassoulet, chorizo & pointed peppers		parsley potatoes & cranberries	
A,B,C,D,L,M,O		A,C,G,M,O	
STYRIAN ARCTIC CHAR	29	BEST OF BEEF	32
pearl barley, wild garlic, forest mushrooms & radicchio		braised pink flank steak & shoulder cut, potato, kale & celery	
A,D,G,H,L,M,O		A,C,G,L,M,O	

afterwards

DARK CHOCOLATE IN TEXTURES	12	DESSERT VARIATION	14 P.P
banana, amaranth & caribbean rum		the best of our patisserie plus a small cheese platter to taste and enjoy	
A,C,G,H,O		A,G,H,O	
CREAMY YOGURT MOUSSE	12	BEST OF CHEESE	12/18
cashew, rhubarb & honey		Edegger's nutbread, homemade chutneys & candied walnuts	
A,C,G,H,O		A,C,G,H,O	
FLUFFY SEMOLINA DUMPLINGS	12		
pear, dulce de leche & pumpernickel			
A,C,G,H,O			

CHOOSE YOUR INDIVIDUAL MENU FROM THE MENU, CONSISTING OF APPETIZER AND / OR SOUP,
MAIN COURSE & DESSERT: 3 Courses: 54 | 4 Courses: 61 | 5 Courses: 67 (only tablewise)

Our prices are in Euro.

dinner cover fee: Freshly Baked Bread, Premium Cured Ham, Whipped Salted Butter, Farmers Cream Cheese & Pumpkin Seed Crumble including amuse-gueule 4,90

WE ARE VERY PROUD OF:



for allergens :

Our well trained service employees will be here for further clarification.