

— Graz : Frühling —

„Die Küche grüßt“

„Piemonteser Haselnuss Tarte“

Tropea Zwiebel, Sumach,
& Belper Knolle

AGCLFHO

21

„Weiße Muskateller Schaumsuppe“

Bärlauchpesto, eingelegte Bärlauch Knospe
& pochierter Edelbarsch

GFLODH

18

„Auszug von der Süßkartoffel“

Chimi Churri, Curryaromen, Erdnuss
& eingekochte Kokosmilch

FLOEHIN

VEGAN

32

„Geeiste Zotter-Reisschokolade“

Himbeeren, Tonkabohne
& Süßholz

FOHN

VEGAN

18

Alle Gerichte sind auf Wunsch auch vegan möglich.

Unsere Empfehlungen:

L'Aperitivo Nonino

Royal Nonino | Prosecco | Tonic

12,60

Riesling Ried Steinmassl

Sax | Kamptal

1/8l - 8,10

Fl - 45,00

Grüner Veltliner Alte Reben

Sax | Kamptal

1/8l - 9,80

Fl - 56,00



Zu Beginn

Kräftige Rindsuppe

Eistich, Geflügelpofese & Wurzelwerk ^{ACFGHLM}

10

Marinierte Salatherzen

Caesar-Dressing, knuspriger Pecorino, Crêtons & Röstknoblauch-Krustentiercreme ^{AGHBFMDC}

12

“Offener Raviolo vom Edelmilch”

Glaciertes Nudelblatt, Wild Bolognese & gereifter Grana Padano ^{ACFGHLO}

21

Marinierte und geblähte Gelbflossensmakrele

Salzrüben, Verjus, Steirerkren und Cantaloupe Melone ^{GLFODB}

21

Handgeschnittenes Tatar vom Bio Rinderfilet

Gegrillte Buchenpilze, Speckcrumble, gebackener Eidotter & Harissa-Croissant ^{AGLFMOC}

26

im Menü +5

Hauptsächlich

„Ravioli von der Artischocke & Crème fraîche“

Zitronenthymian, Schwarzwurzel und Salzzitrone ^{AGLFCMH}

31

Original „Wiener Schnitzel“

vom Kalbsrücken, Butter-Petersilerdäpfel, gerührte Preiselbeeren & Sardellen Kräutercreme ^{AGCDO}

29

„Konfiertes Filet vom Seesaibling“

Portulak, Erdartischocke & Blutorangen-Szechuan Beurre Blanc ^{GLFMOD}

39

„Auszug vom Bio-Brathendl“

Perlhuhn Brust und Keule, Knusper Panko, Sandkarotte & Brathendljus ^{AGLFMOH}

39

„Sanft gegarter Wildfang Hummer“

Kartoffelrisotto, junge Erbse & Krustentierbisque ^{GLFODR}

48

im Menü + 10€

„Gegrilltes Filet vom Edelrind“

Hokkaido Kürbismousseline, Morchel Trüffel Jus & Pommes Macaire ^{AGLFMOH}

52

im Menü + 10€

--- Zum Abschluss ---

„Arme Ritter“

Brillat Savarin, eingekochter Steirerapfel
& Ahorn-Granola ^{AGLCMOH}

18

Auszug von der „Zotter“ Schokolade

Macadamia, Blattgold & Rumbanane ^{GHCON}

21

„Inspiration vom Cheesecake“

Frischkäse, Waldmeister und Physalis ^{AGOCH}

19

Auswahl von heimischen & internationalen Käsespezialitäten

Nussbrott vom „Edegger“,
hausgemachte Chutneys
& eingelegte Nüsse ^{CGHO}

4 oder 6 Sorten

21 / 28

by Markus Meichenitsch

Wählen Sie Ihr individuelles Menü aus der Karte,

bestehend aus Vorspeise und / oder
Suppe, Hauptgang & Dessert:

3 Gänge: 62

4 Gänge: 74

5 Gänge: 89 [nur tischweise]

Wir sind stolz auf:



Empfohlen im Guide Michelin



Abendgedeck:

Vollkorn Körndelbrot, Joghurtbutter, Fleur de Sel,
marinierte Kimchi Gurke
& Premium Rohschinken vom Vulcano Franz

6,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro.