



Kreative *Saisonküche*

Grazer *Klassiker*

FRÜHLINGSERWACHEN

BRUNNENKRESSESCHAUMSUPPE 12
Jakobsmuschel-Sashimi, Umami & Rettich

WURZEL-ROLL IM NORIBLATT (VEGAN) 17
Salzbettzwiebel & geröstete Macadamianuss

GEFLÄMMTER ALPENSAIBLING 19
Gelbe Rübe, Dashi & fermentiertes Rotkraut

ÜBER DEN *TELLERRAND*

GLACIERTES FILET VOM ATLANTIKSTEINBUTT 34
Fenchel "gegrillt & mariniert", Sellerie-Nussbutter-Crème & Verjus-Sauce

FRISCHKÄSE-ROHNEN-RAVIOLI 29
Zweierlei junger Spinat & Kren

GANZ GROSSES KINO: CATCH & CUT
Wir servieren Ihnen den frischesten Fisch, den der Markt hergibt, und die bestgereiftesten Steaks, beides gerne auch zum Teilen. Fragen Sie nach unserem *tagesfrischen Angebot!*

Zum *Catch of the Day* servieren wir
Pasta Fregola Sarda, Beurre Blanc & Paradeiser 39 p.P.

Zum *Cut of the Day* servieren wir
gefüllte Ofenkartoffel, Zucchini & Portweinjus 39 p.P.

AUS ALLER *WELT*

WEISSE POLENTA-FLAMMERI 13
Gurke & Passionsfrucht,
mariniert & geeist (*vegan*)

ZOTTER SCHOKOLADE 13
Viele Schichten von Schokolade,
Erdnuss, Flugmango & Salzkaramell

Vorne weg

Hauptsächlich

Danach

NACH *ORIGINALREZEPT*

BIO-OCHSENTATAR 21
Steirische Pilze, Freilandeier & istrischer Trüffel

ENDIVIENSALAT 10
Buttercroûtons, junge Radieschen & prämiertes Kürbiskernöl

ECHTE RINDSUPPE 10
Goldgrüßnockerl, Wurzelwerk & Schnittlauch

LEGENDÄRES KALBSRAHMBEUSCHEL 14/18
Tramezzini-Sauerrahmknödel & Junglauch

GRAZ AM TELLER

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 29
vom Kalbsrücken 180g, mit Butter-Petersilerdäpfeln & gerührte Preiselbeeren

12-STUNDEN-GESCHMORTES BACKERL VOM FREILANDRIND 32
Gulaschsafterl, eingelegtes Essiggemüse & Sauerrahm

"GEFÜLLTE BIO-HENDLBRUST" 31
LUFTIG & KNUSPRIG
Unter der Haut gefüllt mit Tramezzini-Petersilfülle, Eräpfel-Butterpüree, jungen Karotten & eigenem Saft

INSPIRATION HEIMAT

KLASSISCHE CHARLOTTE 13
Orangenblüteneis & Mascarponecreme

DESSERTVARIATION 15
Das Beste unserer Desserts & ein kleiner Käseteller zum Gustieren und Hineinschmecken

BEST OF KÄS 14 / 18
Nussbrot vom Edegger, hausgemachte Chutneys & kandierte Walnüsse

WÄHLEN SIE IHR *INDIVIDUELLES MENÜ* AUS DER KARTE,
bestehend aus Vorspeise und / oder Suppe, Hauptgang & Dessert (jeweils nur tischweise):
3 Gänge: 59 | 4 Gänge: 72 | 5 Gänge: 82 | "Catch or Cut of the Day" als Hauptgang: + 5

ABENDGEDECK: Ofenfrisches Sauerteigbrot, Misobutter, mediterraner Bauerntopfen mit Paradeisern, Oliven, Estragon & Gewürzmischung aus 32 Komponenten, inklusive Gruß aus der Küche & Süßem danach : 5,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro.

WIR SIND *STOLZ* AUF:

