



Für unsere hausgemachten Buttersorten
und den selbst gebackenen Broten vorweg
berechnen wir 1,50 € pro Person.
Wenn Sie unser Brot nicht wünschen bestellen Sie es bitte
ab.

Suppen:

Fruchtig pikante Rahmsuppe vom Hokaido Kürbis
Steirischen Öl, Kürbiskernen und Büffelmozzarella
7,80 €.

Hausgemachte klare Tomaten Consommé
mit Kirschtomaten und gefüllten Ravioli
7,20 €.

Vorspeisen:

Salat von der bunten Beete vom Hof am Kolk
und Ziegenfrischkäsebällchen im Kräutermantel
13,60 €.

Hausgemachter Hummus mit gebratenem mediterranem Gemüse,
original Italienischer Salami, Parma Schinken und Basilikum Pesto
und mit Ofenfrisches Baguette
15,50 €.

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan, sizilianischem Olivenöl
und marinierten Rucola
16,90 €.



Vegan:

Cremiges Rote Beete Risotto
mit im Ofen geschmorten Kürbis Spalten und Walnüssen
19,30 €.

Mit Gemüse und Bulgur gefüllte und im Ofen gebackene Zucchini
auf fruchtiger Tomatensauce und mariniertem Rucola
18,80 €.

Frische Salate der Saison

Klein 4,50 € Mittel 8,50 € Groß 11,50 €

Großer gemischter Salat der Saison
mit zart gebratenem Hähnchen – Brust – Filet, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
17,50 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit gebratenem Lachsfilet, dazu frisch
gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
18,90 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit in Kräuterbutter gebratene Garnelen, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
21,50 €.

Fischgerichte

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf frischem Wirsing in Rahm mit Bratkartoffeln und Bacon
27,30 €.

Duett vom Wolfsbarschfilet und Garnele
auf einem mediterranem Tomaten-Gemüse Ragout
gebratenen Gnocchi und gehobelten Parmesan
34,50 €.

In Kräutern gebratenes Lachsfilet
auf einem Rote Beete Risotto,
dazu karamellierte Walnüsse mit Ziegenfrischkäse
und ein kleiner Salat
28,80 €.

Fleischgerichte

Gebratenes Schweinelachs-Schnitzel
auf in Speck und Zwiebeln gebratenen Pilzen in Rahm,
mit krossen Pommes frites und buntem Salatteller
22,00 €.

Zart gegrilltes Pfefferrumpsteak mit pikanter Pfeffersoße,
herzhaften Bratkartoffeln mit Speck und frischem Marktgemüse
35,50 €.

Mit Rinderfiletsteak statt Rumpsteak
45,00 €.

Zart geschmorte Rinderbäckchen
und gebratenes Rinderfilet Medaillon
an einer Kartoffel Sellerie Creme
mit glasierten Möhren und Staudensellerie
34,80 €.

Im Speckmantel gebratenes Schweinefilet
an gefüllten Ravioli in Salbeibutter, fruchtiger Tomatensauce
geschmorten Ofenkürbis und Büffelmozzarella

28,70 €.



Unsere kleinen Desserts im Glas:

Eierlikör mit cremigem Vanilleeis im Schokolademantel
5,30 €.

Walnusseis mit Griechischen Joghurt, heimischen Honig und Nüsse
5,90 €.

Fruchtiges Apfelsorbet mit Gin und Basilikum
6,00 €.

Erfrischendes Joghurt Eis mit einem Beerenragout
6,50 €.

Dessert:

Zwetschgenröster mit karamellisierten Walnüssen
einer Vanille-Quark Creme und Pistazien Eis
8,80 €.

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie, Joghurt

Apfel Sorbet.

Karamelleis = (laktosefrei und vegan).
Kugel: 2,50 €.



Unsere feinen Pasta Gerichte aus dem Käse-Leib.

Im Käseleib geschwenkte Bandnudeln
mit saftigen Würfeln von norwegischen Lachs
in einer Kräuter-Weißwein Sauce und einem bunten Salat
mit Lachs 29,50 €. Vegetarisch ohne Lachs 19,80 €.

Im Käseleib geschwenkte Bandnudeln
mit in Kräuterbutter gebratenen Garnelen,
hausgemachter Pesto und einem gemischten Salat
mit Garnelen 34,50 €. Vegetarisch ohne Garnelen 19,80 €.

Im Käseleib geschwenkte Bandnudeln
mit rosa gebratenen Rinderfiletscheiben
und einem Pilz-Ragout
mit Rinderfilet 45,50 €. Vegetarisch ohne Rinderfilet 20,50 €.

Im Käseleib geschwenkte Bandnudeln
mit einer auf der Haut gebratenen Poularden-Brust, mit einem
fruchtigem
Tomatenragout und dazu ein gemischtem Salatteller
mit Poularde 27,50 €. Vegetarisch ohne Poularde 19,80 €.

Im Käseleib geschwenkte Bandnudeln
mit Parma-Schinken, italienische Salami und Anti Pasti Gemüse.
Dazu unsere Pfeffermühlen Carbonara.
28,90 €.

Unsere Rotwein Empfehlung:
2022 er Vino Biologico Rosso

Kräftiger Bio Rotwein im Süditalienischem Stil.
Cuvee aus Negroamaro und Sangiovese
0,2 L 7,50 € Flasche 0,75 L 25,50 €

pfeffer | mühle 
RESTAURANT