



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 €.

Cremige Parmesan Rahmsuppe
mit Basilikum Pesto und Speckstreifen
8,50 €.

Vorspeisen:

Lauwarmer mediterraner Pulpo Salat
mit einer Knoblauch Bruschetta und hausgemachter Aioli
dazu mariniertes Rucola
14,60 €.

Hausgemachter Kartoffel-Kürbis Rösti mit mariniertem Feldsalat
eingelegten Apfelspalten, gerösteten Walnüssen und einer
Ziegenkäsecreme
13,50 €.

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

Duett von Zander und Lachs
auf einem Graupen Risotto mit Speck
und in Butter gebratenem frischem Grünkohl
29,50 €.

In Kräutern gebratene Garnelen
auf Bandnudeln in Safran Parmesansauce
und gebackenen Rucola
34,50 €.

Gebratene Fischvariation
an winterlichem Gemüse, mit einer körnigen
Senfsoße und herzhaften Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln
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 €.

Gebratener Hirschrücken mit einer Preiselbeer Haube
an einem saftigen Hirschgulasch, Wurzelgemüse aus dem Ofen
und getrüffelte Herzogin Kartoffeln
34,90 €.

Im Speckmantel gebratenes Schweinefilet
auf hausgemachten Käsespätzle und geschmorten Zwiebeln
dazu ein kleiner Salat
28,70 €.



Unsere kleinen Desserts im Glas:

Eierlikör mit cremigem Vanilleeis im Schokolademantel
5,80 €.

Walnusseis mit Griechischen Joghurt, heimischen Honig und Nüsse
6,30 €.

Hausgemachter Rumtopf mit cremigem Zimteis
6,50 €.

Orangensorbet mit einer weißen Schokoladencreme
und Schokoladen Crunch
6,50 €.

Dessert:

Frisch gebackene Zimtwaffel mit einem Ragout von Glühweinbirnen
und dazu zart schmelzendes Pistazieneis
9,50 €.

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie, Joghurt
Orangen Sorbet. Karamelleis = (laktosefrei und vegan).
Kugel: 2,50 €.



Unser Enten-Menü:

Knusprig gebackene Entenleber Bällchen
an einem asiatisch mariniertem Grünkohlsalat
und knusprigen Grünkohl-Chips.
12,80 €.

Rahmsuppe von der heimischen Ente
mit Preiselbeer-Schmand und Haselnüssen
7,50 €.

Knusprige Brust und Keule von der heimischen Ente
mit einer Knorpelkirsch-Jus, fruchtigem Rotkraut
und gefüllte Kartoffelklöße mit gerösteten Haselnuss Crunch
27,90 €.

Zabaglione vom heimischen Apfel
mit zart schmelzendem Zimteis
8,50 €.

Menüpreis 49,50 €.

Unsere Weinempfehlung:

2022 er Vino Biologico Rosso
Kräftiger Bio Rotwein im Südtaliesischem Stil.
Cuvée aus Negroamaro und Sangiovese
0,2 L 7,50 € Flasche 0,75 L 25,50 €.