Gedeck
Feines Schmankerl aus unserer Wirtshausküche
€ 5,60

Duett vom Schwein
| knuspriger Spanferkel Rücken | geschmortes Backerl |
| Kartoffel Knödel im Röstzwiebelmantel | Sautiertes Spitzkraut |
€ 23,80

Kalbswiener
| Petersilienkartoffeln | Zwiebel |
€ 27,80

½ knuspriges Steirerhuhn
€ 18,80

Zweierlei vom Lamm
| Lammkrone | Räucherkäse Hauberl | knusprige Lamm Praline |
| Melanzani Tartar | Dörrtomaten Polenta | Demi Glace |
€ 34,80

Filet Steak
| mediterrane Paella | gegrillte Pimientos | Lardo |
€ 42,80

Limetten – Ricotta Tascherl
| Pack Choy | Tomaten – Austernpilz Salsa | karamellisierte Schalotten |
| Tom Yam Espuma |
€ 17,80

Vegi Bowl
| knusprige Falafel | Käferbohnen Hummus | feiner Salat |
| Paprika Vinaigrette | Bierrettich |
€ 18,80

King Prawns
| Spargel Risotto | Schmortomaten | Asmonte Schaum |
€ 28,80

Filet vom Branzino
| gegrillt | Karottenpüree | 24 Stunden Urkarotte |
| Schalotten – Knoblauch Confit | Dillschaum |
€ 27,80

Auf Wunsch

Pfeffersauce	Kräuterdip	Preiselbeeren	1 Stk. King Prawn
€ 3,80	€ 3,80	€ 1,70	€ 4,80

Meine Liebe zur Küche, zur Frische und zur Qualität aus aller Welt,
kombiniert mit unseren guten alten heimischen Traditionen
finden Sie auf meiner Karte zum Genießen wieder.
Ihr Küchenchef Stefan

ÜBER ALLERGENE INFORMIERT SIE UNSER PERSONAL GERNE

„STEIRISCHE TAPAS“

KLEIN UND FEIN ZUM STARTEN

NIMM 1, 2 ODER 3?

SAURER SPARGEL
| gebeizter Seelachs | Parmesanmoussé |
| Kernölstaub | Lardo Hollandaise |
€ 13,60

SPARGEL - FRISCHKÄSE SOUFFLÉ
| Flusskrebs Ragout | Crispy Panko |
€ 11,60

PLUNZEN FRÜHLINGSROLLE
| Sauerkraut | Speck | eigener Jus |
€ 9,60

THAILÄNDISCHE SCHWEINESCHULTER
| Soja Sauce Marinade | grüner Papaya – Erdnuss Salat | knuspriges Gyoza Fladen |
| Soja – Knoblauch Nebel | Wasabi |
€ 11,60

BEEF TATAR 40 G
| fermentierte Knoblauch Mayo |
| Wachtel Ei | Balsamico Zwiebel |
| gesalzene Butter | Rosmarin Ciabatta |
€ 12,80

GESCHMORTE ROTE RÜBE
| Walnuss | Zitronen - Pfeffer Pesto |
| saure Buchenpilze | Frischkäse – Kren Moussé | Daikon Kresse |
€ 8,20

SPARGEL RISOTTO
mit San Daniele Schinken
€ 8,80

oder
mit Jakobsmuschel „Café de Paris“
€ 13,80

SUPPE

Spargelschaumsuppe € 8,80
| pochiertes Garnelen Nockerl |
| Radieschen Kresse |

Fleischsuppe € 6,50
mit Leberknödel oder Frittaten

AUS DEM SALATGARTEN

Blattsalat mit Kernöldressing € 5,90

Gemischter Salat mit Kernöldressing € 6,90

Tomaten Sauerrahm Salat mit Kernöl € 6,90

ZU TRINKEN

BIER

THALHEIM PILS 0,2 l	€	3,50
THALHEIM PILS 0,3 l	€	4,50
FRANZISKANER WEIZENBIER 0,5 l	€	4,90
ALKOHOLFREIES BIER 0,33 l	€	4,50

ALKOHOLFREIER APERITIF

PURPLE BERRY	€	7,50
ALKOHOFREIER HUGO	€	6,80

THALHEIM LIMONADEN € 5,90

AHORN-ZITRONE
HIMBEER

THE ORGANICS € 5,90

SIMPLY COLA, BITTER LEMON,
GINGER ALE, TONIC WATER

RED BULL ENERGY DRINK € 5,90

SÄFTE VOM HEIMISCHEN BAUERN

APFEL/TRAUBE/MARILLE PUR 0,25 l	€	4,90
GESPRITZT, LEITUNGSWASSER 0,25 l	€	3,90
GESPRITZT, LEITUNGSWASSER 0,5 l	€	6,80
MINERAL 0,3	€	3,50
MINERAL 0,75	€	7,90
KLEINER BRAUNER	€	3,90
VERLÄNGERTER	€	4,50
CAPPUCCINO	€	4,90
GROSSER BRAUNER	€	6,50
TEE	€	4,50