

ESSEN UND TRINKEN

...stellt für uns die perfekte Verbindung von Gesundheit & Wohlbefinden dar. Aus diesem Grund verwenden wir für unsere steirisch-österreichische Küche ausschließlich frische und regionale Zutaten, die von Küchenchef Markus Ilgerl & dem Küchenteam à la Minute zubereitet werden. Unser Speisenangebot umfasst natürlich auch eine Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!



VORSPEISEN

Beef Tartar vom Alpenrind (A,C,G,M,O) mit Eierschwammerl, Sauerrahmcreme und Butters toastbrot	15,90 €
Mozzarella „Burrata“ (G,O,M) mit Basilikum, marinierten Kirschtomaten und Kresse-Kräutersalat	12,90 €
Marinierte Tafelspitzsülze (G,L,M,O) mit rotem Zwiebel, Krensaucce und Kräuterseitlinge	13,90 €
Haus gebeizter Seesaibling (D,M,O) mit Orangen-Fenchelsalat und Süßkartoffelchips	13,50 €
Sommerliche Blattsalatvariation mit Kernöl ^(M,O) mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Radieschen und Kresse	5,90 €

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit frischem Liebstöckel (A,C,G,L) mit Frittaten oder gebackene Kartoffel-Specknockerl	4,50 €
Ausseer Fischsuppe ^(D,L,O) mit Fenchel und Safran	5,90 €
Eierschwammerlschaumsuppe (A,C,G,O) mit Kräuter-Speckknödel	5,10 €

HAUPTSPEISEN

SALZKAMMERGUT WILD

Hirschkeule und Rücken (A,C,G,L,O) 25,90 €
Geschmort und gebraten mit Haselnuss – Tagliatelle, eingelegten
Eierschwammerl und Heidelbeerjus

ALPENRIND

Gegrilltes Rinderfilet (C,G,L,O) 29,90 €
mit Pfefferrahmsauce, grünen Speckbohnen
und Röstkartoffelnockerl

Geschmorte Rinderbackerl (G,L,M,O) 16,80 €
mit Cremepolenta, buntem Gemüse und Röstzwiebel

HEIMISCHES KALB

Wiener Schnitzel vom Kalb (A,C,G) 19,90 €
in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und
Wildpreiselbeeren

Glaciertes Kalbs „Osso Bucco“ (A,C,G,L,M,O) 17,90 €
mit Erdäpfelgnocchi, Oregano und Dijonsenfbohnen

GEFLÜGEL

Gebratene Maishendlbrust (A,C,G) 16,50 €
mit Maiscreme, Zuckererbsen und Kartoffelflan

SALZKAMMERGUT FISCH

Gegrilltes Bachsaiblingsfilet (D,G,O) 18,50 €
mit Kartoffel-Karottencreme, Karotten-Lauchgemüse und Zitronenrahmsauce

Gebratenes Lachsforellenfilet (D,G,O) 16,90 €
mit Dillrahmgurken, gebackenen Kartoffel und Kaviar

Gebratenes Zanderfilet (D,G,O) 17,50 €
mit Ratatouillesgemüse und Tomatenpolenta

VEGETARISCH

Tomaten-Basilikum Tagliatelle (A,G) 12,90 €
mit Mozzarella und Zucchini

Erdäpfelgnocchi (A,C,G) 13,50 €
in Oreganobutter, geschmorten Tomaten und Pecorino

VEGAN

Waldpilz „Gröstl“ (H) 13,90 €
mit Blattspinat und Frühlingszwiebel

Eierschwammerlrisotto (H) 12,90 €
mit Broccoli und geröstete Walnüsse

MEHLSPEISEN, DESSERTS UND KÄSE

Hausgemachter Kaiserschmarrn (A,C,G) mit Wachauer Marillenröster	10,50 €
Karamellierter "Cheesecake" (A,C,G,O) mit Pfirischragout und Pfirsicheis	9,90 €
Zartbitter Schokoladenbrownie (A,C,G,O) mit marinierten Sauerkirschen und weißes Schokoladeneis	10,50 €
Wachauer Marillenknödel (A,C,G,O) mit Butterbrösel und Vanilleeis	9,50 €
Österreichische Käsevariation (G,M) mit Feigensenf und Früchten	13,90 €