

AUFTAKT NACH MASS.

HAND GESCHNITTENES BEEF TARTAR vom Buchberger Rindvieh mit Miso Mayonnaise und Wachmann Toast	16,50
MEDITERRANER SALAT VOM OKTOPUS mit Gurke, Tomate, Sellerie und Aioli	15,50
HANDGESCHÖPFTE BURRATA mit Gurken-Minze Salat, Sauerteig und Pinienkernen	13,50
GEBRATENE SALATHERZEN mit Topfen von den Weizer Schafbauern, Kürbiskernen und Paprika Essig	10,50
BLATTSALATSCHÜSSLERL	6,50
GEMISCHTER SALAT	7,50

ECHTE HANDWERKLICHE ÜBERRASCHUNG

3 GÄNGE 42,00, 5 GÄNGE 65,00, 7 GÄNGE 85,00

ECHT. EINGEKOCHT.

KLARE TOMATEN ESSENZ MIT SHERRY mit gebratener Rotgarnele	8,50
ECHT STEIRISCHE SAFRAN FISCHSUPPE mit Fenchel	8,50

ECHT. MEHR MEER.

GESCHUPPT – FILETIERT – HANDGEZUPFTE GRÄTEN	
GEBRATENES FILET VOM ADRIA WOLFSBARSCH mit toskanischen Brotsalat und Basilikum Öl	28,50
VONGOLE auf Ricotta, Pilze und Thymian	21,50

GEKONNT VEGETARISCH.

CREMIGS EIERSCHWAMMERL RISOTTO mit Thymian und Brimsen	15,50
HANDGEFORMTE FLUFFIGE KARTOFFEL GNOCCHI mit Steinpilzen, S' Alte Schaf und Ruccola	17,50

AUF DER JAGD. FLEISCHES LUST.

VON FEDERN BEFREITE – SAFTIGE MAISHENDLBRUST mit Schafler – Mühlen Polenta und Gremolata	19,50
FILET VOM „PÖLLAUER OX“ MIT CAFE DE PARIS-KRUSTE Lady 150 g Gentleman 250 g	19,50 28,50
WAHLWEISE MIT Kartoffelpüree, gebratenen Pilzen, Fries oder geschmorten Gemüse	je 5,00
SAUCEN Pfefferrahm oder Pilzsauce	je 3,00

FEINSCHLIFF UND SÜSSER ABSCHLUSS.

KÄSEVARIATION Gereifter, steirischer und internationaler Käse Pesto, Nüsse und Honig	14,00
GENUSSHANDWERK DESSERTVARIATION FÜR 2 Karamellisiert-geflämmt-kristallisiert- fruchtig- cremig-knusprig	24,00
SCROPPINO Steirisches Apfelsorbet mit Schuss Vodka und Prosecco	7,50
HAUSGEMACHTES – HANDGERÜHRTES EIS UND SORBETS, pro Kugel Je nach Tagesangebot und Saison	1,80
ECHT EISCAFÈ	7,50

FEIERABENDS
WOLLEN ECHTE
HANDWERKER
AUCH MAL KOMPETENTEN
GENUSS.

GEDECK 4,00

Über allergene Zutaten in unseren Speisen informieren wir Sie gerne persönlich!