

AUFTAKT NACH MASS.

HAND GESCHNITTENES BEEF TARTAR vom Buchberger Rindvieh mit Miso Mayonnaise und Wachmann Toast	18,50
HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE mit Kren, roter Rübe und Aioli	16,50
GRATINIERTES BIO EI mit Spinat	9,50
BLATTSALATSCHÜSSLERL	6,50
GEMISCHTER SALAT	7,50

ECHTE HANDWERKLICHE ÜBERRASCHUNG

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

ECHT. EINGEKOCHT.

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE mit Kräuterschöberl und Wurzelwerk	7,50
PAPRIKA-HUMMER SCHAUMSUPPE mit Rotgarnele	9,50

ECHT. MEHR MEER.

GESCHUPPT - FILETIERT - HANDGEZUPFTE GRÄTEN

GEBRATENES FILET VOM ADLERFISCH mit Zucchini-creme und Portweincharlotten	29,00
KROSS GEBRATENER OKTOPUS mit Kartoffel-Basilikum- Creme und Spitzpaprikasauce	26,50

GEKONNT VEGETARISCH.

FLUFFIGE KARTOFFELGNOCCHI mit Kräutersaitlingen	15,50
CREMIG GERÜHRTES SAFRANRISOTTO mit Zitronenmelisse und Pinienkernen	18,00
HAUSGEMACHTE BAVETTE mit Roter Rübe, Walnuss und Weizer Schafskäse	15,00

AUF DER JAGD. FLEISCHES LUST.

GESCHMORTE WEIZER LAMMSTELZE mit mediterranem Couscous und Pistazien	26,50
SAFTIGE MAISHENDLBRUST mit Zitronen- Kapernrisotto und Mandelvinaigrette	21,50

FILET VOM „PÖLLAUER OX“ MIT Lady 150 g	26,50
Gentleman 250 g	42,00

WAHLWEISE MIT Kartoffelpüree, gebratenen Pilzen, Fries oder geschmorten Gemüse	je 5,00
--	---------

FEINSCHLIFF UND SÜSSER ABSCHLUSS.

KÄSEVARIATION Gereifter, steirischer und internationaler Käse Pesto, Nüsse und Honig	16,00
GENUSSHANDWERK DESSERTVARIATION FÜR 2 Karamellisiert-geflämmt-kristallisiert- fruchtig- cremig-knusprig	24,00
MARONISCHNITTE mit Schokolade, Mandel und Zitrusfrucht	12,00
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!