

Unser Frühlingsmenü

MARINIERTER WEISSER SPARGEL

Camelinaöl / Radieschen / Wiesenkräuter

12 Mo. gereifter Rohschinken vom hauseigenen Schwein

2023 Riesling „Zöbing“ Kamptal DAC

Weingut Hirsch, Kammern, Kamptal



BÄRLAUCH-SCHAUMSUPPE

Frischkäse / Polenta / Wiesenkräuter

2019 Sauvignon Blanc „Ehrenhausen Korallenkalk“ Südsteiermark DAC

Weingut Tement, Ehrenhausen, Südsteiermark



ERDÄPFEL-GRAMMEL-KNÖDEL

Ingwer-Kraut-Salat / Kümmeljus / Schwartlpopcorn

Maroni Bock

Genusskulisse Walhalla, Pertlstein, Vulkanland Steiermark



GESCHMORTE ESTERHAZY-RINDSBACKERL

Wurzelrahmsoße / Erdäpfelpüree / Sauerrahm / Kapern

2019 Blaufränkisch „vom blauen Schiefer“

Weingut Uwe Schiefer, Welgersdorf, Eisenberg



BAUERN-TOPFENMOUSSE

Erdbeeren / Kalamansi / weiße Schokolade / Amaranth

2022 Beerenauslese Riesling

Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark

Menü (3) - Suppe / Backerl / Dessert	€	55,00
Menü (3) - Spargel oder Knödel / Backerl / Dessert	€	68,00
Menü (4) - 4 Gänge nach Wahl	€	85,00
Menü (5) - Tutto!	€	102,00

Wein (3)	€	30,00
Wein (4)	€	40,00
Wein (5)	€	50,00

Gerne begleiten wir Sie auch alkoholfrei!

Vorspeisen / Suppen

MARINIERTER WEISSER SPARGEL Camelinaöl / Radieschen / Wiesenkräuter 12 Mo. gereifter Rohschinken vom hauseigenen Schwein	€ 24,00
BEEF TATAR - KLASSISCH Kürbis-Wasabi-Mayo / Senfkörner / Senfsalat / Nussbutter / Toastbrot	€ 26,00
FRÜHLINGSKRÄUTER - MAYONAISEN EI Zupfsalat / Topinambur / Nüsse / gebeizter Eidotter	€ 18,00
BÄRLAUCH-SCHAUMSUPPE Frischkäse / Polenta / Wiesenkräuter	€ 11,50
TRAUTMANNSDORFER HOCHZEITSSUPPE Rindsuppe / 4 hausgemachte Einlagen / Wurzelgemüse Rindermark / Suppennudeln	€ 11,50

Zwischengerichte

SPINAT-FRISCHKÄSE-TASCHERL <i>(vegetarisch)</i> Pilztatar / Roggen / Spinat / Trüffelschaum	kl. € 24,00 gr. € 30,00
CREMIGES KALBSBEUSCHERL Avocado / Gartenkresse / Zitrone / Topfen-Serviettenknödel	kl. € 18,00 gr. € 24,00

Hauptspeisen

FASCHIERTE LAIBCHEN VOM WEIZER LAMM € 28,00
Paradeiser-Parmesan-Polenta / grüner Spargel / Schmorsauce vom Lamm

GEKOCHTER SPARGEL VOM REICHER
Buttererdäpfel / Beinschinken vom hauseigenen Freilandschwein kl. € 24,00
Sauce Hollandaise (*auch vegetarisch möglich*) gr. € 33,00

ERDÄPFEL-GRAMMEL-KNÖDEL kl. € 18,00
Ingwer-Kraut-Salat / Kümmeljus / Schwartlpopcorn gr. € 26,00

GESCHMORTE ESTERHAZY-RINDSBACKERL € 28,00
Wurzelrahmsöße / Erdäpfelpüree / Sauerrahm / Kapern

GEBRATENE VULKANLAND-LACHSFORELLE € 33,00
Topfengnocchi / Erbse / Bärlauch / Zitrone

**„UNSER WIENER SCHNITZERL“ ODER „UNSER PARISER SCHNITZERL“
VOM HAUSEIGENEN FREILANDSCHWEIN** € 24,50
2 Beilagen nach Wahl:
Erbсенreis / Gurken-Dill-Salat / Preiselbeeren /
Erdäpfel-Salat / hausgemachte Pommes Frites

Vom Holzkohlegrill

RÜCKEN VOM HAUSEIGENEN FREILANDSCHWEIN € 29,00
28 Tage gereift - ca. 350g
mit Fett durchzogen, so wie wir es mögen!!

FILET STEAK VOM STEIRISCHEN VULKANLANDOCHSEN € 46,00
mind. 30 Tage gereift - 250 g

BEILAGEN:

Geröstetes Frühlingsgemüse € 8,00
Gekochter weißer Spargel / Sauce Hollandaise € 12,00
Caesar-Hauptlsalat / gereifter Parmesan € 8,00
Rosmarinerdäpfel € 6,00
„Richard's Trüffel-Pommes“ (Trüffelmayo / Trüffel / Trüffelparmesan) € 9,00
Kräuterbutter € 3,50
Pfefferrahmsauce € 5,50
1 Scheibe gebratene Gänseleber € 13,00

Nachspeisen

HAUSGEMACHTE MOHNSCHUPFNUDELN Waldheidelbeerröster / Mohn-Milcheis	€ 16,00
BAUERN-TOPFENMOUSSE Erdbeeren / Kalamansi / weiße Schokolade / Amaranth	€ 18,00
FRISCH GEBACKENE PALATSCHINKEN Marillenmarmelade	€ 6,50 pro Stk.
AUCH WENN DER MAGEN SCHON VOLL IST:	
DIE SORBETVARIATION (5 VERSCHIEDENE SORTEN) Knusperhippe	€ 14,00

Dessertwein & After Dinner

2022 BEERENAUSLESE RIESLING Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark	1/16 l € 9,00
„APOTHEKE“ Fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker ... oder unser Serviceteam ;-) Wermut / Fernet Branca / Pfefferminzlikör	€ 11,00
AMARO NONINO SOUR Amaro Nonino / Zitrone / Eis	4 cl € 9,00
ESPRESSO MARTINI Vodka / Espresso / Kaffeelikör	€ 14,00
FEIGEN-NEGRONI Feigen-Campari / Gin / Wermut	€ 16,00

GEDECK & SÜSSE NASCHEREIEN pro Person € 7,50

Bitte geben Sie unseren Servicemitarbeitern bekannt, wenn es Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten gibt. Gerne nehmen wir darauf Rücksicht.