

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind Rucola Parmesan	14,90
Ziegenkäse Crème Brûlée Marillen Chutney Feigen Salat	14,90
Frühlingsrolle mit Asia Dip [1 Stück vegan]	8,90
Anchovis mit Burrata hausgemachtes Rote-Bete Sorbet Rucola	9,90
Chili-Garnelen mit Knoblauch ^{3 Stück}	11,90
Beilagensalat ^{vegan}	4,10

Suppen

Rindssuppe mit Frittaten Fleischstrudel	4,80
mit Leberknödel	5,20
Spargelcremesuppe	6,20

Bowls

- Bowl mit scharfem Huhn** 17,90
Gemüse | Blue Cheese Dressing | Basmatireis
- Veggie Bowl** ^{vegan} 17,90
Falafel | Gemüse | Teriyaki Dressing | Basmatireis

Vegetarisch & Fisch

- hausgemachte Gnocchi** 19,90
Spargel | Bärlauchpesto
- hausgemachte Erdäpfelkrapferl** 19,90
gefüllt mit Tomaten, Oliven und Mozzarella
auf Tomatensoße
- Sommer Salat** 15,90
Feta | Beeren | Melone | Tomaten Dressing
- gebratene Lachsforelle** 26,90
Tomaten Fregola Sarda

HAUPTGERICHTE

Tagliata di manzo	28,90
Rucola Tomaten Balsamico Parmesan	
gekochter Tafelspitz	19,90
Semmelkren geröstete Erdäpfel	
gefüllte Hühnerbrust	22,90
gefüllt mit Prosciutto und Mozzarella auf Tomatenrisotto mit Oliven und Kapern	
Schweinemedallions in Bierteig gebacken	18,90
Curryreis Cocktailsauce	
Wiener Schnitzel vom Schwein	16,90
Petersilienerdäpfel optional: Preiselbeeren	
Wiener Schnitzel von der Pute	17,90
Petersilienerdäpfel optional: Preiselbeeren	
Cordon bleu von der Pute	18,90
Petersilienerdäpfel optional: Preiselbeeren	
steirischer Backhendlsalat	15,90
Erdäpfelsalat Blattsalat Kernöl	

Pommes als Beilage 1,50

Sämtliche Preise in Euro und inklusive Steuern und Abgaben.

D E S S E R T

Eispalatschinke Schokosoße Mandeln	9,90
After Eight Parfait Amarettoweichseln Schokosoße	9,90
zweierlei von Nuss und Nougat Nougatknödel Nougatparfait Sorbet	10,90
Mousse au Chocolat Obstsalat Beerenspiegel	9,90
Crème brûlée hausgemachtes Sorbet	9,90
Original Weiß Topfenknödel nach Rezept des Hauses Butterbrösel Zwetschkenröster	9,90
Original Weiß Roulade Schoko-Schlagobersroulade ohne Mehl	4,10