

Menü 1

Schaumsuppe von Sellerie und Pastinake

*Knusprig gebratenes Maishenderlbrüstl
auf getrüffeltem Rahmpolenta mit Paprikaecken*

Ofenfrischer Topfen-Heidelbeerstrudel

EUR 28,00

Menü 2

*Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit zweierlei vom Kürbiskern*

*Ausgelöstes Backhenderl
mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerlsalat*

*Crème Brulée von der Bourbon Vanille
mit Himbeeren*

EUR 24,00

Menü 3

*Schaumsuppe von roten Rüben
und steirischem Wurzelkren*

*Gegrilltes Saiblingsfilet auf Rucolarisotto
mit geschmorten Cocktailtomaten*

*Joghurt - Limetten Timbale
mit marinierten Beeren*

EUR 26,00

Menü 4

*Kräftige Rindsuppe mit Frittaten
und frischem Schnittlauch*

*Rosa gebratene Barbarieentenbrust
auf mariniertem Muskatkürbis mit hausgemachten Schupfnudeln*

Geeistes von Mocca und Schokolade

EUR 28,00

Menü 5

*Geflügelbouillon
mit Nudeln und Wurzelgemüse*

*Knusprig gebratenes Zanderfilet mit Petersilienkartoffel,
jungem Gemüse und Riesling-Beurre-Blanc*

*Mandelauflauf mit Orangensalat
und Vanilleschaum*

EUR 27,00

Menü 6

*Parfait von der Entenleber
mit schwarzen Walnüssen und Sauce Cumberland*

Cremesuppe vom Zuckermais

Medium gebratenes Roastbeef mit Ofenkartoffel und Marktgemüse

*Schokoladetarte mit Sorbet vom weißen Pfirsich
mit Himbeersauce*

EUR 35,00

Menü 7

*Hausgemachtes Tafelspitzsulzerl
mit Blattsalat, rotem Zwiebel und steirischem Kürbiskernöl*

*Zweierlei Gebratenes vom heimischen Jungschwein
mit Erdäpfelroulade und Kohlsprossen*

*Topfenknöderl mit Butterbröseln
und Röster der Saison*

EUR 29,00

Menü 8

*Baby-Mozzarella und Cocktailtomaten
mit Zupfsalat und Basilikumpesto*

*Gegrilltes Wolfsbarschfilet
auf Safranrisotto mit Zuckerschoten und Weißweinsauce*

*Weißes Schokolade-Eierlikörmousse
mit hausgemachtem Brombeersorbet*

EUR 33,00

Menü 9

*Knackiger Vogerlsalat
mit gehacktem Ei, gebratenem Speck
und steirischem Kürbiskernöl*

*Consommé von der Maispoularde
mit Frittatenroulade*

*Rosa gebratenes Kalbsfilet
auf getrüffeltem Kartoffelmousseline mit Romanesco und Karotten*

*Pochierter Pfirsich mit Latte Macchiato-Eis
und Vanille Mikado*

EUR 47,00

Menü 10

*Carpaccio vom Alpenvorlandrind
mit mariniertem Rucola und frischem Parmesan*

*Kräftige Hühnerbouillon
mit Grießnockerl*

*Gegrilltes Butterfischsteak
auf asiatischen Gemüsenudeln mit süßer Chilisauce*

*Gebackene Apfelradeln
mit Zimt-Sauerrahm und Walnußeis*

EUR 35,00

Menü 11

*Italienischer Salat
von Shrimps und Flußkrebserl*

*Bouillon vom Alpenvorlandrind
mit Frittaten und Schnittlauch*

*Rosa gebratene Rehnüsschen auf Selleriepüree
mit Rosengemüse und Portweinjus*

*Erdbeertiramisu
auf Saucenspiegel*

EUR 39,00

Menü 12

*Pochierte Riesengarnelen
mit amerikanischer Cocktailsauce und Blattsalaten*

Kartoffelcremesuppe mit sautierten Pilzen

*Medium gebratenes Filetsteak vom Almoachsen
mit gebackenen Kartoffeln, Marktgemüse und Cognacjus*

*Sauerrahm-Passionsfruchtmousse
mit Früchten der Saison*

EUR 42,00

Menü 13

*Beefsteak Tartar
mit Zwiebelringen und ofenfrischem Baguette*

Cremeruppe von Topinambur

*Rosa gebratener Tafelspitz vom Milchkalb
auf Austernpilzrisotto mit grünem Spargel*

*Kirschparfait auf Mandelbiskuit
mit Grün-Tee Espuma*

EUR 45,00