

Vorspeisen

Starters

Beef Tatar vom Rinderfilet Wachtelspiegelei Misomayonnaise <i>Beef Tatar</i> <i>quail egg miso mayonnaise</i>	21 €
Ausseer Saibling Gartengurke Sauerrahm Misofond <i>„Ausseer“ see char</i> <i>cucumber sour cream miso fond</i>	22 €
Wildschweinschinken Steirerkrenmousse Quitte Brioche <i>Wild boar ham</i> <i>styrian horseradish quince brioche</i>	14 €

Suppen

Soups

Klare Rindersuppe vom Almochsen Kaspressknödel Grießnockerl oder Frittaten <i>Clear beef broth soup</i> <i>cheese dumplings semolina dumplings or sliced pancakes</i>	7 €
Steirische Kürbiscreme Suppe Kürbiskernöl <i>styrian pumpkin soup</i> <i>pumpkin seed oil</i>	7 €

Alle Preise inklusive MwSt.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.

Hauptgerichte

Main dishes

Steak vom Hirschrücken Rotkraut Vogelbeere Mandelbällchen <i>deer steak</i> <i>red cabbage rowanberry almond balls</i>	38 €
Zartes Gamsragout Rotkraut Birne Serviettenknödel <i>chamois ragout</i> <i>red cabbage pear dumpling</i>	28 €
Wiener Schnitzel vom heimisches Weidekalb Petersilienerdäpfel Preiselbeeren Zitrone Blattsalat <i>„Wiener Schnitzel“ from local veal</i> <i>parsley potatoes cranberries lemon leaf salad</i>	28 €
Heimisches Rinderfilet Gemüse der Saison Gratinierte Kartoffeln Pfefferjus <i>Filet of local beef</i> <i>vegetables gratinated potatoes pepper jus</i>	38 €
Thai Gemüse mit gebratener Hühnerbrust Basmati Reis Geflämmte Ananas <i>Thai vegetables mit with roasted chicken breast</i> <i>basmati rice flamed pineapple</i>	21 €

Fischgerichte

Fish dishes

Trüffelnudeln mit gebratenen Wildgarnelen Babypinat Confierte Tomaten <i>truffle noodles with roasted wild prawns</i> <i>spinach tomatoes</i>	26 €
Thai Gemüse mit gebratenen Wild Garnelen Basmati Reis Geflämmte Ananas <i>thai vegetables with roasted wild prawns</i> <i>basmati rice flamed pineapple</i>	24 €
Forelle “Müllerin” Petersilienkartoffeln Blattsalat <i>trout “Müllerin” Art</i> <i>parsley potatoes leaf salad</i>	21 €

Alle Preise inklusive MwSt.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Trüffelnudeln Babyspinat Confierte Tomaten <i>Truffle noodles</i> <i>spinach tomatoes</i>	16 €
Thai Gemüse Basmati Reis Geflämmte Ananas <i>Thai vegetables</i> <i>basmati rice flamed pineapple</i>	15 €

Desserts

Desserts

„Die Schokolade“ Ganche Mousse Brownie Sorbet <i>„The chocolate“</i> <i>ganche mousse brownie sorbet</i>	13 €
Herbstliche Früchtebowle Weintrauben Hippe <i>autumnal fruit bowl</i> <i>grapes hip</i>	12 €
Grimming Nockerl -Zubereitungszeit 20 Minuten <i>typical Austrian dessert „ 20 minutes“</i>	14 €
Kaiserschmarrn Zubereitungszeit 20 Minuten <i>Kaiserschmarrn- preperation time 20 minutes</i> <i>seasonal stewed fruits</i>	12 €
Internationale Käsesorten vom Wagen Senfsoßen Chutneys Gebäck <i>International cheese</i> <i>mustard chutneys bread</i>	14 €

Alle Preise inklusive MwSt.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.