

# WIRTSCHAUS KLASSIKER



## VORSPEISEN

Beef Tatar vom Ox 100 g € 20,50  
mit Bärlauchkapern, Pilze, Eidotter & Brioche 180 g € 28,90

Ceviche von der Lachsforelle € 19,80  
mit Karotte & Ingwer, Trüffelmayo

Ofenkürbis € 18,50  
mit gebackenem Schafskäse, Miso-Beurre Blanc & Salzzitrone

## SUPPEN

Österreichischer Suppentopf € 8,50  
Rindfleisch, Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Backerbsen

oder mit einer Einlage nach Wahl € 7,50

Steinpilzsuppe € 12,00  
mit Heidensturz & Grammeln

## HAUPTSPEISEN

Zweierlei Lamm vom Chianinahof € 34,50  
mit Kürbis-Paparikakraut, Rahmpolenta & Grünkohl

Istrische Fuži Vorspeise € 16,00  
mit Herbsttrüffel & Parmesanemulsion Hauptspeise € 24,00

Filet vom Saibling € 33,50  
mit Roter Rübe & hausgemachten Gnocchi, Buttermilch & Kren

½ Backhendl € 16,50  
mit Preiselbeeren

Wiener Schnitzel vom steirischen Kalb € 25,50  
im Butterschmalz aus der Pfanne gebacken  
mit Preiselbeeren

Mit jedem Schnitzel wird 1 Euro  
an die Krebshilfe gespendet  
- **Gemeinsam Gutes tun!**



Filet vom OX 150 g € 32,00  
300 g € 45,00

Beilagen € 5,00  
Petersilienkartoffeln, steirischer Reis, gemischter Salat  
€ 6,50  
Pommes mit Currymayonnaise, Röstgemüse  
€ 2,60  
Sauce Bernaise, Pfeffersauce, Chimichurri

Gedeck € 4,70

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

## NACHSPEISEN

Brownie von der Zotterschokolade € 15,50  
mit Birne, Verbene & Salzkaramell

Grießauflauf mit Baiserhäubchen € 15,50  
mit Zwetschke & Preiselbeeren, Tonkabohneneis

*Weintipp: 1 Glas Beerenauslese vom Weingut Piriwe € 14,00*

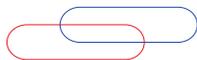
Frische Palatschinke pro Stück € 5,00  
mit Marillenmarmelade oder Walnussfülle

Sgropino € 10,50  
mit Limoncello & Prosecco

Affogato € 7,60  
Vanilleeis & Espresso, Butterhippe

Hausgemachtes Sorbet & Eis € 4,00

Schokolade  
Vanille  
Himbeer  
Sauerrahm  
Quitte  
Zwetschke



Gedeck € 4,70

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.