

Vorspeisen

Kleines macht Lust auf
Großes

„Nudelteigtaschen „a la Marrakech“

Hausgemachte Ravioli mit geschmortem Lamm

auf cremigem Hummus und Trockenfrüchten

klein 14,20

groß 18,00

„Glückliche Hennen“

Kernöleierspeise von Freilandeiern mit Zwiebel,

Kürbiskernen und Brot

klein 4,60

groß 5,80

„Beef Tartare Imperial“

gehacktes Rindfleisch mariniert mit 13 Zutaten,

dazu Wachtelei, Pflücksalat, Oliven, Kapern und Toastbrot

groß

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen und Getränken.
Wir erlauben uns für Gedeck, Gebäck und Gruß aus der Küche € 2,50/ p.P. zu verrechnen



„Rapunzel“

Frischer Vogerlsalat

gerösteten Erdäpfeln, knusprigem Speck, Essig, Kernöl und Brot groß 7,20

Suppen

Vorhang auf für den
Löffel

„Rindssupperl“

kräftige Rindsbouillon dazu Wurzelgemüse und Schnittlauch

mit Kalbsleberknödeln 6,80

„Marokkanische Suppe“

Würzige Landestypische Suppe mit Karotte,
Linsen, Kichererbsen und knusprigen Erdäpfel

6.80

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen und Getränken.
Wir erlauben uns für Gedeck, Gebäck und Gruß aus der Küche € 2,50/ p.P. zu verrechnen



Salate

Frisch und knackig

„a G´mischer“

gemischter bunter Blattsalat, Paprika, Tomaten, Gurken und
Balsamessig
wahlweise:

- *oder Joghurt-Kräuterdressing* groß 6,40 klein 4,90

„der Edelbauersalat“

verschiedenes aus dem Gart'l
Blattsalat mit gerösteten Erdäpfeln, knusprigem Speck,
Essig, Kernöl und Brot groß 7,20 klein 5,60

mal ohne Fleisch...

„Erdäpfelroulade“

Gebratene Erdäpfelrolle gefüllt mit getrockneten Tomaten-
Oliventapenade
dazu geschmorter Rotweinzwiebel und marinierter Ruccola
groß 21,80 klein 16,40

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen und Getränken.
Wir erlauben uns für Gedeck, Gebäck und Gruß aus der Küche € 2,50/ p.P. zu verrechnen



„Hausgemachte Pasta“

Tagliatelle in Rahm mit steirischem Trüffel
dazu pochiertes Freilandeier mit Hartkäse

groß 24,80 klein

Aus Fluss und Bach...

und

manchmal aus dem Meer

— • — \ — • — “
(Fisch vom FischInfluencer)

Feine Schleie knusprig im Ganzen gebraten
an 3erlei Sellerie mit flaumigen Grießknödeln und

Feines aus der Region...

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen und Getränken.
Wir erlauben uns für Gedeck, Gebäck und Gruß aus der Küche € 2,50/ p.P. zu verrechnen



„Vulkanlandschwein“

Rosa Schweinefilet auf pikantem Rotweinrisotto
mit Braunschweigerkraut und Kümmeljus

groß 26,40 klein 20,80

„Rindvieh“

Sous-Vide gegartes Beiriedsteak an gefüllten Erdäpfeln
mit Speckbohnen und „Cafe de Paris“

ca.250g 30,00 klein ca.180g 24,00

groß

„Steirerhendl“

Hendlbrust gefüllt mit Ricotta und Spinat
auf cremigem Bergbohnenkraut-Polenta und glaciertem
Rübensgemüse

€

14,80

klein €

11,80

groß

26,20 klein 20,40

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen und Getränken.
Wir erlauben uns für Gedeck, Gebäck und Gruß aus der Küche € 2,50/ p.P. zu verrechnen



Das Beste zum Schluss

„Saharacreme“

Geflämmte Marokkanische Creme mit Zirtusfrüchten und
Pistazie 11,20

„Schokoladig“

Schokoladebrownie mit Erdnusscreme an Himbeeren und
Kardamomeis 11,80

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen und Getränken.
Wir erlauben uns für Gedeck, Gebäck und Gruß aus der Küche € 2,50/ p.P. zu verrechnen

