



Genuss Pur

GEDECK

hausgemachte Focaccia | Aufstrich | kleine Köstlichkeiten
Euro 6

Kürbissuppe

Räucherforelle | Kernöl | Kürbiskerne
C, D, E, G, L
Euro 11

Tatar vom Weiderind – 120g

Trüffel-Mayonnaise | eingelegte Enoki Pilze | Brioche
A, C, D, E, G, M, O, P, R
Euro 26

Radicchio Salat

Balsamico Dressing | Walnüsse | Birne | Honig
H, L, O
Euro 10



Preise inkl. aller Steuern und Abgaben.



Rindsuppe

Kaspressknödel | Schnittlauch | Wurzelgemüse

E. G. L. M. O

Euro 8

Selbstgemachte Gnocchi

Kürbiscreme | Schafkäse von Draxler | Pinienkerne | Stunden-Ei

A. C. G. E. O

Euro 25

Filet von der Lachsforelle

Lachsforelle von Schlein | Risotto mit Schwarznüssen | eingelegter Hokkaido Kürbis

D. E. G. L. M. O. P

Euro 26

Steirisches Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilien Kartoffel | hausgemachte Preiselbeeren | Zitrone

A. C. G. L. M. O

Euro 28



Preise inkl. aller Steuern und Abgaben.



Geschmorte Schweinebacken

Schweinejus | Brokkoli & Mandel | Semmelschnitte

A, E, G, H, L, M, O, P

Euro 29

Sous vide Entenbrust

Kartoffel Knödel | Karotte-Apfel | Zwetschge | Demi Glace

A, C, E, F, G, H, L, M, O

Euro 38

Leni's Herbstkraut

Gebrautes Weißkraut | Räuchertofu vom Draxler | Buchweizen | Vegi Demi Glace

A, E, F, H, L, M, N, O, P

Euro 24



Preise inkl. aller Steuern und Abgaben.



Gebackener Apfel

Bierteigmantel | Vanille-Zimt | Mandel Crumble | Apfel Sorbet

A, C, E, G, H

Euro 11

Schoko Crème Brûlée

Haselnuss Crumble | Uhdler Sorbet | Cognac Gelee

A, C, E, G, H

Euro 12

Affogatto

hausgemachtes Bourbon-Vanilleeis | Espresso

C, G

Euro 8



Preise inkl. aller Steuern und Abgaben.



Degustation Menu – 5 Gang
inspiriert vom Küchen-Team
Eine Bestellung ist nur für den gesamten Tisch möglich
A, B, C, D, E, F, G, H, L, M, N, O, P, R
Euro 95

Weinbegleitung 5 Gläser

Klassische Südsteiermark
Euro 45

Klassiker und Ortsweine
Euro 55

Sekt und Riedenweine
Euro 65



Preise inkl. aller Steuern und Abgaben.