

Vorspeisen

Mit würzigem Kräuter-Pesto gefülltes Carpaccio vom heimischen Rind, serviert mit edlem Parmesan und fein marinierten Blattsalaten CLMO 15,-

Avocado-Räucherfisch-Tartar mit knackigem Blattsalat CDO 14,-

Mit Honig gratinierter Ziegen-Camembert, dazu ein süß saures Apfel-Mango-Chutney CLGMO 14,-

Gegrillter Halloumi-Käse mit marinierten grünen Spargel auf knackigem Blattsalat ACGLMO 15,-

Fein gemischter Vorspeisen-Teller CDLGMO 16,-

Gemischte MzE-Vorspeisenplatte für 2 Personen CDLGMO 29,-

Suppen

Frittatensuppe ACGL 4,50

Kaspressknödelsuppe ACGL 4,50

Grießnockerlsuppe ACGL 4,50

Karotten-Ingwer-Kokos-Süppchen AL 5,50

Salate

Steirersalat mit gebackener Hühnerbrust und echtem Kürbiskernöl
CADLMO 14,-

Caesar Salat mit gegrillten Hühnerfiletstücken, Parmesan und knusprigen Croutons ACDLMO 13,-

MzE-Steak Salat mit rosa gebratenen Rinderfiletscheiben, Avocado-Stücken und Jalapenos CLGMO 24,-

Hauptgerichte

*Feuriges Chili-Steak vom heimischen Rinderfilet serviert auf saftig-knackigem
Wok-Gemüse, dazu würzige Wedges A 33,-*

*Filetsteak vom Rind an Pfeffer-Sauce serviert mit goldbraunen Kroketten-Bällchen
und frischem Marktgemüse AGLO 32,-*

*Dry Age Flank Steak medium gebraten auf Süßkartoffel-Stampf dazu
frischer grüner Spargel GL 31,-*

*Dry Age Schweine-Tomahawk-Steak mit Grill-Gemüse, Barbecue-Dip, Kräuterbutter
und Pommes frites G 24,-*

*Rib Eye Steak for two (550g) mit Süßkartoffel Pommes frites, Dip, Kräuterbutter
und Grillgemüse G 59,-*

*Cordon bleu, goldbraun gebacken dazu Petersillerdäpfel und Preiselbeeren
AC 17,-*

Vegetarisches

*Frische Pilztascherl in brauner Butter geschwenkt, mit sautierten Schwammerl,
Parmesan und frischem Baby Mangold ACG 15,-*

*Hausgemachte Spinatknödel mit intensiver Käsesauce, frischem Babyspinat und
Parmesan ACGL 14,-*

*Vegetarischer Halloumi-Burger (Grill-Käse, Salat, Tomate, Zwiebel)
Mit Kartoffelspalten und Dip-Sauce ACGN 19,-*