



14 CREMESUPPE VON ERDÄPFEL & PORTOBELLO PILZEN
Grammelschnitte & Frühlingskräuter ^{FGHLM}

Vegan

19 "DIE RÜBE UND DER SPARGEL"
Rübenvielfalt, grüner Spargel & Hanf-Soja-Sud ^{AFHLM}

Vegetarisch

29 ERDÄPFEL BÄRLAUCH GNOCCHI
mit geschmorten Paradeisern, grünem Spargel & Belperknolle ^{AFGML}

35 GEGRILLTER WILDFANG STEINBUTT
Klebereis, Pak-Choi & Cashewkern-Sauce ^{DFGHLN}

33 SANFT GEGARTE HEIMISCHE LACHSFORELLE
Safran-Fregola Sarda, Ofenmelanzani & Tahini-Limetten-Sauce ^{ADFGHLM}

Vegan

19/26 "EINE ART RITSCHERT"
Waldpilze, Hartkäse & Knollensellerie-Mousseline ^{AFHLM}

15 BABA AU RHUM
Topfen, Mürbteigcrumble & Flugmango "Ragout & geeist" ^{ACGHO}

15 GEREIFTER BRILLAT SAVARIN
Eingekochte Mandeln, Portweinfeige & Nusscrunch ^{ACGHMO}

vorne weg

hauptsächlich

danach

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM BIO-RINDERFILET
mit Creme Fraiche, Liebstockel & Erdäpfelbrot ^{ACFGHLM} 24

VOGERLSALAT
mit Kernöl-Joghurtdressing, Bauchspeck & gebeiztem BIO-Ei ^{ACFGLMO} 10

KRÄFTIGE RINDSUPPE
Eistich, Geflügelhofese & Wurzelwerk ^{ACFGHLM} 10

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL
Kalbsrücken, Butter-Petersilerdäpfel & gerührte Preiselbeeren ^{ACGHO} 29

"ZWIEBELROSTBRATEN"
Rosa gebratenes Beiried, knuspriger Ox, Pommes Macaire, weiße Zwiebelcrème & Französischer Senf ^{AFGHLMO} 35

RÜCKEN VOM LEUTSCHACHER EDEL-SCHWEIN
Topinambur-Haselnusscreme, Portweinjus & Nussbutter-Polenta ^{CFGHLMO} 35

SCHOKO-BANANE
Zotter Schokolade, Tonkabohne & karamellierte Banane ^{CGHO} 15

DESSERTVARIATION *ab 2 Personen*
Das Beste aus der Patisserie & unsere Idee vom Käse im Dessert zum Gustieren und Hineinschmecken ^{CGHO} 15 p.P.

BEST OF KÄS
Nussbrot vom Edegger, hausgemachte Chutneys & kandierte Walnüsse ^{CGHO} 15 / 19

WÄHLEN SIE IHR INDIVIDUELLES MENÜ AUS DER KARTE,

bestehend aus Vorspeise und / oder Suppe, Hauptgang & Dessert: 3 Gänge: 59 | 4 Gänge: 72 | 5 Gänge: 82 (nur tischweise)

ABENDGEDECK: Luftgetrocknetes Edelfleisch vom steirischen Iberico Schwein, Kürbiskern-Misobutter, Grammel-Majoran-Frischkäse: 5,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro.

WIR SIND STOLZ AUF:





14 CREAM SOUP OF POTATOES & PORTOBELLO MUSHROOMS
polenta slice with lard & herbal oil ^{FGHLM}

19 "THE BEET AND THE ASPARAGUS" ^{vegan}
assorted kinds of beet, green asparagus & hemp-soy sauce ^{AFHLM}

29 POTATOE WILD GARLIC GNOCCHI ^{vegetarian}
with sun raised tomatoes, green asparagus & „Belp Ball" on top (swiss cheese) ^{AFGLM}

35 FRESH GRILLED TURBOT
with sticky rice, Pak Choi & cashew nut sauce ^{DFGHLN}

33 GENTLY COOKED SALMON TROUT
Saffron-Fregola Sarda, oven baked eggplant & Tahini-lime-sauce ^{ADFGHLM}

19/26 A KIND OF "RITSCHERT" ^{vegan}
local mushrooms, vegan hard cheese & mashed celery mousse ^{AFHLM}

15 BABA AU RHUM
curd cheese, pastry crumbles & mango "stewed and frozen" ^{ACGHO}

15 AGED BRILLAT SAVARIN
stewed almonds, figs in port wine & nut crunch ^{ACGHOM}

HAND-CUT TARTARE OF BIO BEEF FILLET 24
with creme fraiche, lovage & potato bread ^{ACFGHLM}

LAMB'S LETTUCE 10
with pumpkin seed oil-yoghurt dressing, belly fat croutons & pickled egg ^{ACFGLMO}

STRONG BEEF CONSOMME 10
with egg royale, poultry french toast & root vegetables ^{ACFGHLM}

ORIGINAL "WIENER SCHNITZEL" 29
saddle of veal, butter-parsley potatoes & stirred lignonberries ^{ACGHO}

REINTERPRETED ROAST BEEF 35
grilled strip loin, crispy ox cube, Pommes Macaire, white cream of onion & french mustard ^{AFGHLMO}

SADDLE OF "LEUTSCHACHER" PREMIUM PORK 35
jerusalem artichoke-hazelnut cream, portwinejus & sauted polenta in nut butter ^{CFGHLMO}

CHOCO-BANANA 15
chocolate from "Zotter", tonka bean & caramelized banana ^{CGHO}

DESSERT VARIATION for 2 people and more 15 p.P.
the best from the patisserie & our idea of cheese in dessert to savor and taste ^{CGHO}

BEST OF CHEESE 15 / 19
nut bread from „Edegger Bakery", homemade chutneys & candied walnuts ^{CGHO}

tostart

maincourse

afterwards

CHOOSE YOUR INDIVIDUAL MENU FROM THE CARD,

consisting of starter and/or soup, main course & dessert: 3 courses: 59 | 4 courses: 72 | 5 courses: 82 (only possible per table)

EVENING COVER FEE: air-dried noble meat of styrian Iberian pig, pumpkin seed miso butter, crackling-majoram cream cheese 5,50

All prices in Euro.

WE ARE PROUD OF:

