

GEDECK SERVIEREN WIR AUF WUNSCH

NUR TISCHWEISE MÖGLICH - PRO PERSON 3,00 €

VEGETARISCHES MENÜ

SALATHERZ - FENCHEL - APFEL

Grüner Veltliner Alte Geringen 2017 - Schuckert



GRIESSNOCKERLSUPPE - WURZELGEMÜSE



RISOTTO - KÜRBIS - PILZE - NUSSPESTO

Dialog 2017 - Johannishof Reinisch



MARONI - HASELNUSS - MARINIERTE WALDBEEREN

Sämling Spätlese 2017 - Salz

MENÜ 38 EURO

WEINBEGLEITUNG 12,80 EURO

REGIONALES GENIESSER MENÜ

KREIERT VON STEFAN UND MARTIN

SIGLESSER SAIBLING – KÜRBIS – APFEL

Weißburgunder Steirische Klassik 2017 - Tement



SELLERIESUPPE – FENCHELSAMEN – WALNUSS



TOPINAMBUR – PILZE – LARDO

Gewürztraminer Klöcher Ölberg 2017 - Winkler Hermaden



REHBOCK – DINKEL – WACHOLDER – DIRNDL

Cabernet Sauvignon - Merlot Reserve 2015 - Johannishof Reinisch



HOLLER – JOGHURT – GRIESS

Traminer Auslese 2016 - Kracher

MENÜ 65 EURO

WEINBEGLEITUNG 21,30 EURO

VORSPEISEN

LAMMPRALINEN - NUSSBUTTERPÜRREE - ROTER ZWIEBEL

10,80

ENTENBRUST - SELLERIE - APFEL

13,20

SUPPEN

FRITATTENSUPPE

3,90

KLARE WILDSUPPE - REHFLEISCHSTRUDEL - PORTWEIN

4,90

SCHAUMSUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS - CROUTONS

4,80

SALATE

HAUSSALAT 4,60 BLATTSALAT 4,20

ERDÄPFEL ENDIVIENSALAT

4,60

HAUPTGERICHTE

WIENERSCHNITZEL VON DER KARREEROSE - PETERSILERDÄPFELN

10,40

BROMBERGER HENDLBRUST - POLENTA - MAIS

16,20

WILDSCHWEINSFILET - PILZ RISOTTO - SPECK - SALBEI

19,80

STROGANOFF VOM REHBOCK - CHAMPIGNON - TRAUBEN - SCHALOTTEN - RÖSTI

20,80

ROSA GEBRATENES REHNÜSSCHEN - SCHUPFNUDELN - MOHN - ZWETSCHKEN

24,80

HIRSCHSCHNITZERL GEBACKEN - ERDÄPFEL ENDIVIENSALAT - PREISELBEEREN

15,20

SIGLESSER LACHSFORELLE - DINKELRISOTTO - ROTE RÜBEN - ÄPFEL

18,20

ZANDERFILET - SENF SPITZKRAUT - PORTWEIN - ERDÄPFEL

16,80