

# SPEISE KARTE

## Unsere Empfehlung

Portion hausgebackenes Sauerteigbrot & Fichtenbutter 3,90€  
Artischocken 4,90€ | getrocknete Tomaten 4,90€ | gemischte Oliven 4,90€

## Volles Menü

### 5-Gänge

69€

### 3-Gänge\*

49€

## Weinbegleitung

39€ / 29€

je 0,1l pro Gang

Jedes weitere Glas wird nach Verbrauch berechnet

*Gruß aus der Küche\**

*Brot | Fichtenbutter\**

Melonentatar | Möhrenkimchi | Forellenkaviar\*

Kräuterseitling | Sellerie | Blutorange

Sorbet Radicchio | Himbeere

BBQ Garnele | Mais | Rettich | Erbse\*

Banane | Schoko | Eis | Zitronenessig\*

*Auf Wunsch servieren wir das Menü vegetarisch*

## - Unser Signature Gericht -

Schweinebauch vom Thüringer Duroc  
Rettich-Kimchi | schwarzer Knoblauch

als Zusatz-Gang im Menü / Einzeln

21€ / 25€

## Brotzeit mit hausgebackenem Sauerteigbrot & Butter

Jahrgangssardinen

*verschiedene Jahrgänge zur Auswahl*

15€

Artischockencreme | Trüffel (vegan)

17€

Schinkenplatte | aus dem steirischen Vulkanland

Kren | Cornichons

22€

Käseplatte | fünf Käsesorten | passende Dips  
in Wein gekochte Trauben

23€

Käse-Schinkenplatte

25€

Käse-Schinken-Étagère für 4 Personen

92€

## Aus dem Steinofen

*mit hausgebackenem Sauerteigboden*

Flammkuchen | Elsässer Art

mit Steirischem Schinken

19,50€

Flammkuchen | vegane Crème Fraîche

getr. Tomaten | Rucolapesto (vegan)

19,50€

Flammkuchen | Ziegenkäse | Walnüsse

Rucola | Honig (vegetarisch)

19,50€

Flammkuchen | Ente | Hoisin-Sauce

Frühlingslauch | Szechuan Pfeffer

19,90€