

SPEISE KARTE

Unsere Empfehlung

Portion hausgebackenes Sauerteigbrot & Rotweibutter 3,90€
Artischocken 4,50€ | getrocknete Tomaten 4,50€ | gemischte Oliven 4,50€

Unser Menü ohne / mit Weinbegleitung

4-Gang-Menü 55€ / 82€

3-Gang-Menü (ohne Crème Brûlée) 42€ / 62€

Kräuterseitling Crème Brûlée
Apfel Red Bull | Brioche

Artischockencremesuppe | Tom Kha
Kürbiskern | schwarze Walnuss | Fenchel

Entenconfit | Nussbutter-Hollandaise |
Forellenkaviar | Wurzeln

Paprika Cheesecake | Hummus
Vanille | Himbeer

*Auf Wunsch servieren wir das Menü
auch vegetarisch.*

- Unser Signature Gericht -

*Schweinebauch vom Thüringer Duroc
Rettich-Kimchi | schwarzer Knoblauch*

als zusätzlicher Gang für 19€ bestellbar

Brotzeit mit hausgebackenem Sauerteigbrot & Butter

Jahrgangssardinen
verschiedene Jahrgänge zur Auswahl
12€

Artischockencreme | Trüffel (vegan)
17€

Salamiplatte | aus dem steirischen Vulkanland
Cornichons
18€

Schinkenplatte | aus dem steirischen Vulkanland
Kren | Cornichons
19€

Käseplatte | fünf Käsesorten | passende Dips
in Wein gekochte Trauben
19€

Käse-Schinkenplatte p.P.
25€

Käse-Schinken-Étagère für 4 Personen
89€

Aus dem Steinofen

mit hausgebackenem Sauerteigboden

Flammkuchen | Elsässer Art
mit Steirischem Schinken

17,90€

Flammkuchen | vegane Crème Fraîche
getr. Tomaten | Rucolapesto (vegan)
17,50€

Flammkuchen | Ziegenkäse | Walnüsse
Rucola | Honig (vegetarisch)
17,50€

Flammkuchen | Ente | Hoisin-Sauce
Frühlingslauch | Szechuan Pfeffer
18,90€