

# SPEISE KARTE

## Unsere Empfehlung

Portion hausgebackenes Sauerteigbrot & Fichtenbutter 3,90€  
Artischocken 5€ | getrocknete Tomaten 5€ | gemischte Oliven 5€

## Volles Menü

### 5-Gänge

75€

### 3-Gänge-Menü\*

54€

## Weinbegleitung

39€ / 29€

*Gruß aus der Küche*

*Brot | Fichtenbutter\**

Melonentatar | Möhrenkimchi | Forellenkaviar\*

Kräuterseitling | Sellerie | Blutorange

Sorbet Radicchio | Himbeere

BBQ Garnele | Mais | Rettich | Erbse\*

Banane | Schoko | Speckeis | Zitronenessig\*

*Abschied aus der Küche*

*Auf Wunsch servieren wir das Menü vegetarisch*

## - Unser Signature Gericht -

Schweinebauch vom Thüringer Duroc  
Rettich-Kimchi | schwarzer Knoblauch

als Zusatz-Gang im Menü / Einzeln

23€ / 28€

## 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€