

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*

54€

Weinbegleitung

45€ / 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 | 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€