



16 VELOUTÉ VON  
HEIMISCHEN WALDPILZEN  
mit Tramezzini-Soufflé-Schnitte, Macadamianuss  
& Herbsttrüffel <sup>ACFGHLM</sup>

*Vegan*

19 IN SALZTEIG GEBACKENER KNOLLESELLERIE  
mit eingekochten Mandeln, Leinsamen  
Amaretto & Kornblumen <sup>AFHM</sup>

*Vegetarisch*

24/32 GLACIERTE PINIENKERN-PESTO-RAVIOLI  
mit Basilikum-Kürbiskernpesto, gereiftem Grana Padano  
& gebackenen Steinpilzen <sup>ACGLM</sup>

35 GEGRILLTES FILET VOM WILDFANG BRANZINO  
mit Hokkaido-Kürbis, Lauchherz  
& Salzzitrone <sup>DFGHLMO</sup>

35 GEDÄMPFTER EDEL-ZANDER  
mit Blunzn-Selleriecreme, "Kohlrabi vom Elias"  
Tomatenwasser-Beurre Blanc & "Erdäpfel-Kraut" <sup>DFGHILNO</sup>

*Vegan*

19/26 "WEISSKRAUTWICKEL"  
mit Verjus, knusprigem Getreide  
& Wurzelwerk <sup>AFHLM</sup>

16 SAFTIGER HASELNUSSKUCHEN  
mit Allerlei von der Pistazie, Blutorange  
& Marzipan <sup>ACGH</sup>

15 GEFLÄMMTER BRILLAT-SAVARIN  
mit eingekochten Walnüssen, Gewürzbirne  
& Nusscrunch <sup>ACGHMO</sup>

vorne weg

hauptsächlich

danach

HANDGESCHNITTENES  
TATAR VOM RINDERFILET 24  
mit Crème Fraîche, Liebstöckel  
& Erdäpfelbrot <sup>ACFGHLM</sup>

GRAZER KRAUTHÄUPEL 10  
mit Kernöl-Joghurtdressing, Bauchspeck  
& gebeiztem BIO-Ei <sup>ACFGLMO</sup>

KRÄFTIGE RINDSUPPE 10  
Eistich, Geflügelhofese  
& Wurzelwerk <sup>ACFGHLM</sup>

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 29  
vom Kalbsrücken, Butter-Petersilerdäpfeln  
& gerührte Preiselbeeren <sup>ACGHO</sup>

"DAS WILD & SEIN FUTTER" 35  
Allerlei vom Wild, Piemonteser Haselnuss  
Chicorée & Süßkartoffel <sup>AFGHLMO</sup>

RINDERFILET "CAFÉ DE PARIS" 42  
Auszug von der Pastinake, Herbsttrüffel  
wilder Brokkoli & Madeirajus <sup>AFGHLMO</sup> im Menü +5

"DAS BESTE VOM ROTEN WEINGARTENPFIRSICH" 16  
mit Sauerampfer-Joghurt-Eis  
weiße "Zotter" Schokolade & Tonkabohne <sup>CGHO</sup>

DESSERTVARIATION *ab 2 Personen* 16 p.P.  
das Beste aus der Patisserie & unsere  
Idee vom Käse im Dessert  
zum Gustieren und Hineinschmecken <sup>ACFGHO</sup>

BEST OF KÄS 17/21  
Nussbrot vom "Edegger", hausgemachte  
Chutneys & eingelegten Schwarzen Nüssen <sup>CGHO</sup>

WÄHLEN SIE IHR INDIVIDUELLES MENÜ AUS DER KARTE,

bestehend aus Vorspeise und / oder Suppe, Hauptgang & Dessert: 3 Gänge: 59 | 4 Gänge: 72 | 5 Gänge: 82 (nur tischweise)

**ABENDGEDECK:** Luftgetrocknetes Edelfleisch vom steirischem Iberico Schwein,  
Kürbiskern-Misobutter, Grammel-Majoran-Frischkäse: 5,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro.

WIR SIND STOLZ AUF:





16 VELOUTÉ OF LOCAL FOREST MUSHROOMS  
with tramezzini-soufflé-slice, macadamia nut & autumn truffle <sup>BCDFGHLMN</sup>

19 *vegan*  
IN SALT DOUGH BAKED CELERIAC  
with reduced almonds, linseeds, amaretto & cornflowers <sup>AFHM</sup>

24/32 *vegetarian*  
GLAZED PINE NUT-PESTO-RAVIOLI  
with basil-pumpkinseed pesto, aged Grana Padano & baked porcinis <sup>ACFGLMO</sup>

35 GRILLED WILD CAUGHT TURBOT  
with Hokkaido pumpkin, leek heart & salt lemon <sup>DFGHLMO</sup>

35 STEAMED PREMIUM ZANDER  
blood sausage-celeriac creme, "kohlraabi of Elias" tomato water-beurre blanc & "potato-cabbage" <sup>DFGHLNO</sup>

19/26 *vegan*  
"WHITE CABBAGE ROLL"  
with verjus, crispy grains & root vegetables <sup>AFHLM</sup>

16 JUICY HAZELNUT CAKE  
with a variety of pistachios, blood orange & marzipan <sup>FGHO</sup>

15 FLAMED BRILLAT-SAVARIN  
candied walnuts, spiced pear & nutcrunch <sup>ACGHM</sup>

HANDCUT FILET  
BEEF TARTARE  
with creme fraiche, lovage & potato bread <sup>ACFGHLM</sup> 24

GRAZER "KRAUTHÄUPEL"  
with pumpkin seed oil-yoghurt dressing, bacon & pickled organic egg <sup>ACFGLMO</sup> 10

STRONG BEEF BROTH  
cooked egg garnish, poultry french toast & root vegetables <sup>ACFGHLM</sup> 10

ORIGINAL "WIENER" SCHNITZEL  
veal back, butter-parsley potatoes & stirred lingonberries <sup>ACGHO</sup> 29

"THE GAME & ITS FOOD"  
variety of game, piedmontese hazelnut chicory & sweet potatoe <sup>FGHLMNO</sup> 35

TENDERLOIN "CAFÉ DE PARIS"  
extract of parsnip, autumn truffle, wild broccoli & Madeirajus <sup>FGHLMO</sup> 42  
in the menu +5

"THE BEST OF RED WINE-GARDEN PEACHES"  
with sorrel-yoghurt ice, white "Zotter" chocolate & tonka bean <sup>CFGHO</sup> 16

DESSERT VARIATION *for 2 people and more*  
the best from the patisserie & our idea of cheese in dessert to savor and taste <sup>ACFGHO</sup> 16 p.P.

BEST OF CHEESES  
nut bread from Edegger, homemade chutneys & pickled black nuts <sup>CGHO</sup> 17/21

tostart

maincourse

afterwards

CHOOSE YOUR INDIVIDUAL MENU FROM THE CARD,

consisting of starter and/or soup, main course & dessert: 3 courses: 59 | 4 courses: 72 | 5 courses: 82 (only possible per table)

**EVENING COVER FEE:** air-dried noble meat from Styrian Iberian pig, pumpkin seed miso butter, crackling-majoram cream cheese 5,50

All prices in Euro.

WE ARE PROUD OF:

