



Hommage an unsere *Heimatküche*

Österreichs Küche kann viele geschmackvolle Geschichten erzählen! Geprägt von den Einflüssen unserer Nachbarn, spiegelt sie das breite Spektrum unserer Heimat wieder. Sie ist eine Ode an die Vielfalt - lassen Sie sich von ihr gänzlich einkochen!

vorne weg

HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE
Butternusskürbis „Tatar & gegrillt“
& „GGA“ Kernöl

*Oma hatte immer Recht: In der Brühe liegt die Kraft!
Mit ihren guten Inhaltsstoffen tut diese Suppe unserem
Körper wirklich gut.*
F, G, H, M, O

GESULZTER BIO-SCHWEINEKOPF
Steirerkren, eingelegtes Gemüse
& Brotknusper

*Ein saurer Klassiker - und das schon seit dem
17. Jahrhundert!*
A, C, F, G, H, L, M

je 9 p.P.

hauptsächlich

KARFIOL POLONAISE
Butterbrösel, Bio-Ei
& Kapern-Zitrus-Creme

*Heimat auf dem Teller: Einfache Rezepte, die durch Tradition
und Liebe zu etwas ganz Besonderem werden.*
A, G, C, M, F, O

**RAGOUT VON HEIMISCHEN
EDELFISCHEN**

gelbe Paprikasauce, Polenta-Semmelschnitte
& Kräuter-Sauerrahmcreme

*Eine Interpretation des ungarischen Traditionsgerichts mit
unseren herrlichen heimischen Fischen!*
D, G, M, F, L, C

KURZGEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN VOM PREMIUM RIND
Erdäpfel-Nussbutterpüree, Wilder Brokkoli & Knusprige Zwiebel

A guater Zwiebelrostbraten, do kimmt de Steirische Küche so richtig zur Geltung!

A, G, L, O, H, F, M

je 27 p.P.

danach

OFENFRISCHE MARILLENBUCHTELN
mit kaltgerührter Vanillesauce, Rumrosinen
& Honig-Milcheis

*Etabliert zu Zeiten der Österreichisch-Ungarischen
Monarchie und Liebling der Habsburger!*
A, C, G, H, O

FLAUMIGE TOPFENKNÖDEL
mit Zimt-Butter-Bröseln
& eingekochten Waldbeeren

*Ein süßer Genuss, der die Essenz der Steiermark einfängt:
Tradition trifft auf Liebe zum Detail.*
A, G, H, O

je 9 p.P.

3-Gänge: 39 p.P.



Hommage to our homeland cuisine

Austria's cuisine tells many flavorful stories! Influenced by our neighbors, it reflects a broad spectrum of our homeland. It is an ode to diversity - let yourself be entirely immersed in it!

to start

HOKKAIDO PUMPKIN SOUP
butter nut pumpkin „tatare & grilled“
& „GGA“ pumpkin seed oil

*Grandma was always right: In the broth lies the power!
With its beneficial ingredients, this soup is truly good for
the body.*
F, G, H, M, O

PICKLED ORGANIC PORK HEAD
Styran horseradish, pickled vegetables
& bread crunch

A sour classic - and it has been since the 17th century!
A, C, F, G, H, L, M

9 p.P.

main courses

CAULIFLOWER POLONAISE
*Butter breadcrumbs, organic egg
& caper-citrus cream*

*A Taste of Home: Simple recipes that become something truly
special through tradition and love.*
A, G, C, M, F, O

RAGOUT OF LOCAL PREMIUM FISH
yellow paprika sauce,
polenta-crackling slice & herbs sourcream

*An interpretation of the hungarian traditional dish featuring
our splendid local fish.*

C, D, F, G, L, M

SLOW-COOKED ONION ROAST BEEF FROM LOCAL PREMIUM BEEF
Potato brown butter purée, wild broccoli & crispy onions

Seared beef, crispy onions, and a flavorful purée - that's something we Styrians are proud of!

A, G, L, O, H, F, M

27 p.P.

afterwards

BAKED APRICOT „BUCHTELN“
cold stirred vanilla sauce, rum raisins
& honey-milk ice

*Established during the Austrian-Hungarian Monarchy and
a favorite of the Habsburgs.*

A, C, G, H, O

FLUFFY CURD DUMPLINGS
*cinnamon-butter-crumble
& boiled down wildberries*

*A sweet delight capturing the essence of Styria: Tradition
meets attention to detail.*

A, G, H, O

9 p.P.

3-courses: 39 p.P.