

Abendkarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit hausgemachtem Holunderblütensirup und frischen Himbeeren	€ 8,50
Lavendel-Spritz mit Blaubeeren und frischer Minze	€ 9,50
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt Kellerei van Nahmen	€ 6,50

Weinempfehlung

Weiß	2025 Sauvignon Blanc „Flora“ aus der Magnum	0,1l	€ 6,50
	Weingut Sabathi / Südsteiermark	0,2l	€ 13,00
Rot	2023 Cuvee „Lust & Leben“ (ZW / BF / SL) (Bio/Vegan)	0,1l	€ 6,50
	Weingut Paul Achs / Burgenland	0,2l	€ 13,00
Rosé	2025 Rosé "Sommer in der Flasch'n" (ZW / SY / SL)	0,1l	€ 6,50
	Weingut Strommer / Leithaberg	0,2l	€ 13,00

Kaltes Süppchen von der Gartengurke mit Buttermilch,
Matjestatar und eingelegter roter Zwiebel
*Cold cucumber soup with buttermilk,
matjes herring tartare, and pickled red onion* € 13,50

Tatar vom Yellow Fin Tuna auf Avocado
und marinierter Kent-Mango
*Yellowfin Tuna Tartare on Avocado
and Marinated Kent Mango* € 21,50



Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce,
Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat
*Oven-fresh crusty pork roast with dark beer sauce,
potato dumplings and coleslaw with bacon* € 22,50

Pfifferlinge in Kräuterrahm mit hausgemachten
Nudeln und steirischem Salat
*Chanterelles in herb cream sauce with
homemade pasta and styrian salad* € 27,50

Gebratenes Saiblingsfilet auf Zitronenrisotto
und gegrilltem Fenchel
Pan-fried char fillet on lemon risotto and grilled fennel € 38,00

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak auf Sommergemüse,
hausgemachten Gnocchi und Pfifferlingsrahm
*Medium-rare veal loin steak served with summer vegetables, homemade
gnocchi, and a chanterelle cream sauce* € 43,00

Liebe Gäste,
gerne packen wir Ihre übrigen Speisen gegen einen Unkostenbeitrag von 1€ ein.