



Ihre Feier

Vorspeisen kalt € 9,50

- Carpaccio vom „Xeis Reh“ | Eierschwammerltartare | Pesto AEL
- Kalbstartare | Feigenchutney | Wachtelei | Erdäpfoltoast AC
- Bio Wildfanggarnele | Melone | Schafskäse | Vulcanoschinken BG
- Gurkencarpaccio | Ziegenkäsesalat | Feigensenf | Feigenchutney EM

Suppen € 6,50

- Süsserdäpfelsuppe | geröstete Eierschwammerl | Chili AG
- Steirische Fischsuppe ADL
- Kräftige Rindsuppe | Sherry | Steinpilzsackerl AL

Vorspeise warm € 9,50

- Jakobsmuschel | Grapefruit | Koriander | Risotto | Pankomehl ACGR
- Geröstete Gänseleber | Polentanockerl | Nuss | Apfel GH
- Räucherlachsfrühlingsrolle | Ruccola | Sweet Chili AL

Sorbet € 5,50

- Erfrischendes Zitronensorbet | Basilikum

Hauptspeisen € 17,50

- Gefüllte Hühnerbrust | Schafskäse | Vulkanoschinken | Kürbiskernnudeln | Gemüsestreifen ACEL
- Gebackenes Rehschnitzerl „Xeis Reh“ | Kürbiskernpanier | Risi Pisi ACG
- Lammhüftsteak „Weizer Schafbauern“ | Thymiansaferl | Walnusgnocchi ACG
- Beiriedeschnitte „Thaler Rind“ | frischer Parmesan | Pfeffersoße | gebackene Erdäpftaler ACG
- Poschiertes Schweinefilet | Vulkanospeck | Weissburgunderrisotto
- Lachsforellenfilet “Kulmer Fisch“ | Mangoldcreme | Rahmpolenta ADG
- Kümmelbratl vom „Teichland Karpfen“ | Rahmkraut | Braterdäpfel ADG

Vegetarisch € 12,50

- Kürbispuffer | Eierschwammerl | Ingwer | Kräutercreme | Ruccola | Sweet - Chili ACG
- Hausgemachte Gnocchi | Kirschtomatenragout | Ruccola | Weizer Schafskäse ACG
- Gebackenes Sellerie - Cordon bleu | Erdäpfelstampf | Ziegenkäse | Preiselbeere ACGLL

Dessert € 7,50

- Himbeerfrühlingsrolle | weisses Schokomousse | Baileysparfait AG
- Maroni 2erlei | Tiramisu | Kastanienreis | Preiselbeerschaum ACG
- Gebackener Apfelknödel | marinierte Heidelbeere ACG
- Vanillepudding | Himbeere | Schlag G
- Käsevariation | Feigensenf | Erdäpfelbrot G

Wahlweise als Einzelbestellung oder Menü:

Vegetarische Hauptspeise abzüglich € 4.- vom Menüpreis!

Menü 3gang € 30.-

Menü 4gang € 36.-

Menü 5gang € 41.-

Menü komplett € 45.-

Ab 10 Personen!

Bitte geben Sie uns bis spätestens 4 Tage vor Ihrer Feier die genaue Auswahl und Anzahl der Gerichte bekannt.

Gedeck inkl. Brot und Aufstrichen € 2,50/Person

Übersicht Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;

D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse;

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;

F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose);

H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse;

L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;

M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;

N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

O Schwefeldioxid und Sulphite, ab gewissen Konzentrationen;

P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden!“