

# SPEISE KARTE

## Unsere Empfehlung

Portion hausgebackenes Sauerteigbrot & Pilzbutter 3,90€  
Artischocken 4,90€ | getrocknete Tomaten 4,90€ | gemischte Oliven 4,90€

### 3-Gänge-Menü - 52€\*

### 4-Gänge-Menü - 65€

Unsere Empfehlung

### Weinbegleitung

25€ / 35€

je 0,1l pro Gang

Jedes weitere Glas wird nach Verbrauch berechnet

Gruß aus der Küche

Hausgebackenes Sauerteigbrot | Pilzbutter

Radieschen | Ei | Algen | Hibiskus

Möhre | Lauch | Buttermilch\*

+7€ Sorbet - Linse | Liebstöckel | Möhre

Rote Bete | Weiße Schokolade

Gorgonzola | Baklava\*

Sellerie | Marone | Schokolade\*

### - Unser Signature Gericht -

Schweinebauch vom Thüringer Duroc  
Rettich-Kimchi | schwarzer Knoblauch

als Zusatz-Gang im Menü / Einzeln

21€ / 25€

### 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  
90€

### Aus dem Steinofen

mit hausgebackenem Sauerteigboden

Flammkuchen | Elsässer Art  
mit Steirischem Schinken  
19,50€

Flammkuchen | vegane Crème Fraîche  
getr. Tomaten | Pesto (vegan)  
19,50€

Flammkuchen | Gorgonzola | Birne  
Walnuss (vegetarisch)  
19,50€

Flammkuchen | Ente | Hoisin-Sauce  
Frühlingslauch | Szechuan Pfeffer  
19,90€