

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

Rotkohl | Lachs | Cornichon

Knödel | Wirsing | Speckdashi | Bonito*

Sorbetgang +5€

Gänsebrust-Bouillabaisse | Fenchel | Rouille*

Bratapfel Panna Cotta | Rosine | Vanille*

Auf Wunsch servieren wir das Menü vegetarisch

- 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€