



# WILLKOMMEN IN DER SPEIS!

Schön, dass ihr da seid. Nachhaltigkeit ist unser Herzstück - mit regionalen Zutaten und saisonaler Küche schaffen wir Genuss im Einklang mit der Natur\*. Also dann, los geht's!



# WILLKOMMEN IN DER SPEIS!

Schön, dass ihr da seid. Nachhaltigkeit ist unser Herzstück - mit regionalen Zutaten und saisonaler Küche schaffen wir Genuss im Einklang mit der Natur\*. Also dann, los geht's!

STARTEN WIR DEN ABEND

## SAUERTEIGBROT & BUTTER<sup>V</sup>

Knuspriges Brot | gesalzene vegane Butter

Wir erlauben uns zu Beginn Eures Abends allen Gästen Brot und Butter zu servieren. So viel ihr wollt! Wir glauben nämlich, dass Brot die Basis aller guten Mahlzeiten ist. Bitte gebt uns gerne Bescheid und ein paar Minuten Zeit, wenn ihr eine glutenfreie Alternative wünscht!

Gedeck EUR 3,50 pro Person

ADD-ONS FÜR DEINE BROT-EXPERIENCE	+ HAUSGEMACHTER KIMCHI <sup>V</sup>	+5.5
	leicht scharf, vegan, glutenarm	
	+ ERBSEN MINZE TÜNKE	+3.5
	mit frischen Gartenkräutern und Minze aus dem eig. Garten	
	+ PAPRIKA KICHERERBSE TÜNKE <sup>V</sup>	+3.5
	mit rottem Paprika, leicht würzig	

VORWEG ODER DAZWISCHEN

KÄSE CRÈME BRÛLÉE	13
mit karamellisierten und eingelegtem roten Zwiebeln und Brotchip	
FRÜHLINGSALAT <sup>V</sup>	11
mit Fenchel, Gurken, Radieschen und knackigen Erbsen	
ERBSENCREME SUPPE <sup>V</sup>	11
mit Minze und hausgemachtem Chili-Crisp	
STEIRISCHER SALAT	10
mit hausgemachtem Erdäpfelsalat, steirischen Käferbohnen, Bio-Ei und Kürbiskernöl von der Haindlmühle auch vegan möglich, glutenarm	

WARMER HIGHLIGHTS

STEIRISCHES PILZ - "BACKHENDL" <sup>V</sup>	19
serviert mit Preiselbeeren und knuspriger Petersilie, dazu eine Beilage nach Wahl (weitere Beilagen + 4,5 EUR)	
• Petersilienerdäpfel	
• Knackiges Junggemüse	
• Kleiner steirischer Salat	
• Hausgemachter Erdäpfel- oder Käferbohnen Salat	
GERÖSTETE ZUCCHINI <sup>V</sup>	18
frische, marinierte Jungzucchini aus Graz, serviert mit Steinerreis aus Klöch und hausgemachtem Paradeiser-Paprika-Chutney	
LINSEN BUTTERSCHNITZEL <sup>V</sup>	19
mit gerösteten Baby-Heurigen, knackigem Brokkoli, Jungparadeisern und Junglauch sowie hausgemachtem veganem Jus	

ABSCHLUSS

ERDBEERERDBEER	9.5
Brandteig und marinierte frische Erdbeeren	
VEGAN PAVLOVA <sup>V</sup>	9.5
mit hausgemachtem veganem Vanille-Eis, gemischten Beeren und Kürbiskernöl-Creme	
HAUSGEMACHTE DESSERTS	ab 4.5
Frische und handgemachte Desserts aus der Vitrine mal vegan, mal nicht, immer anders!	



## EINMAL ALLES?

Überraschungsmenü in 4 oder 6 Gängen

45 EURO | 65 EURO

\*BEI FRAGEN ZU UNSEREN GERICHTEN ODER ALLERGENEN, MELDET EUCH GERNE!

Wir erlauben uns ein Gedeck von EUR 3,50 pro Person zu verrechnen. Alle Gerichte solange der Vorrat reicht. Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

STARTEN WIR DEN ABEND

## SAUERTEIGBROT & BUTTER<sup>V</sup>

Knuspriges Brot | gesalzene vegane Butter

Wir erlauben uns zu Beginn Eures Abends allen Gästen Brot und Butter zu servieren. So viel ihr wollt! Wir glauben nämlich, dass Brot die Basis aller guten Mahlzeiten ist. Bitte gebt uns gerne Bescheid und ein paar Minuten Zeit, wenn ihr eine glutenfreie Alternative wünscht!

Gedeck EUR 3,50 pro Person

ADD-ONS FÜR DEINE BROT-EXPERIENCE	+ HAUSGEMACHTER KIMCHI <sup>V</sup>	+5.5
	leicht scharf, vegan, glutenarm	
	+ ERBSEN MINZE TÜNKE	+3.5
	mit frischen Gartenkräutern und Minze aus dem eig. Garten	
	+ PAPRIKA KICHERERBSE TÜNKE <sup>V</sup>	+3.5
	mit rottem Paprika, leicht würzig	

VORWEG ODER DAZWISCHEN

KÄSE CRÈME BRÛLÉE	13
mit karamellisierten und eingelegten roten Zwiebeln und Brotchip	
FRÜHLINGSALAT <sup>V</sup>	11
mit Fenchel, Gurken, Radieschen und knackigen Erbsen	
ERBSENCREME SUPPE <sup>V</sup>	11
mit Minze und hausgemachtem Chili-Crisp	
STEIRISCHER SALAT	10
mit hausgemachtem Erdäpfelsalat, steirischen Käferbohnen, Bio-Ei und Kürbiskernöl von der Haindlmühle auch vegan möglich, glutenarm	

WARMER HIGHLIGHTS

STEIRISCHES PILZ - "BACKHENDL" <sup>V</sup>	19
serviert mit Preiselbeeren und knuspriger Petersilie, dazu eine Beilage nach Wahl (weitere Beilagen + 4,5 EUR)	
• Petersilienerdäpfel	
• Knackiges Junggemüse	
• Kleiner steirischer Salat	
• Hausgemachter Erdäpfel- oder Käferbohnen Salat	
GERÖSTETE ZUCCHINI <sup>V</sup>	18
frische, marinierte Jungzucchini aus Graz, serviert mit Steinerreis aus Klöch und hausgemachtem Paradeiser-Paprika-Chutney	
LINSEN BUTTERSCHNITZEL <sup>V</sup>	19
mit gerösteten Baby-Heurigen, knackigem Brokkoli, Jungparadeisern und Junglauch sowie hausgemachtem veganem Jus	

ABSCHLUSS

ERDBEERERDBEER	9.5
Brandteig und marinierte frische Erdbeeren	
VEGAN PAVLOVA <sup>V</sup>	9.5
mit hausgemachtem veganem Vanille-Eis, gemischten Beeren und Kürbiskernöl-Creme	
HAUSGEMACHTE DESSERTS	ab 4.5
Frische und handgemachte Desserts aus der Vitrine mal vegan, mal nicht, immer anders!	



## EINMAL ALLES?

Überraschungsmenü in 4 oder 6 Gängen

45 EURO | 65 EURO

\*BEI FRAGEN ZU UNSEREN GERICHTEN ODER ALLERGENEN, MELDET EUCH GERNE!

Wir erlauben uns ein Gedeck von EUR 3,50 pro Person zu verrechnen. Alle Gerichte solange der Vorrat reicht. Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer