



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 ^V

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 guter 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 ^V +5.5
leicht scharf, vegan, glutenarm

+ FRÜHLINGS ERDÄPFELKAS +4.5
mit Gartenkräutern, Jungzwiebel und Kresse

+ BÄRLAUCHBUTTER +4.5
mit Steirerkren und Rote Beete Raviolo

VORWEG ODER DAZWISCHEN

VEGANES KAROTTEN-PILZ-MARK ^V 12
mit Pilz-Parfait, Karottengel, eingelegten Radieschen und Brennesselchip

ERDÄPFEL-APFEL TERRINE 13
mit knusprigem Wachtelei, Kimchi-Mayo und Apfel- Zwiebel-Chip

BÄRLAUCH CREAMSUPPE ^V 11
mit sautiertem, frischem Bärlauch und Bärlauch-Backererbsen

STEIRISCHER SALAT 10
mit hausgemachtem Endpfelsalat, steirischen Käferbohnen, Bio-Ei und Kürbiskernöl von der Haindlmühle auch vegan möglich, glutenarm

WARME HIGHLIGHTS

AUSTERNPILZ SCHNITZEL "CAESAR" 19
mit gebläutem Salatherz, Bärlauch-Mayo, Essiggurken-Gel, knusprigen Kapern und Preiselbeeren, auch vegan möglich

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-GNOCCHI 18
mit cremiger, veganer Weißwein-Velouté und hausgemachtem Bärlauch-Pesto, vegan möglich

STEIRISCHES KNÖDEL ZWEIERLEI ^V 18
gefüllt mit würzigem Shiitake-Kohlrabi und Erdäpfel-Spinat, serviert mit frischem Sauerkraut und hausgemachtem Jus

ABSCHLUSS

RHABARBER BIRNE ^V 9.5
Mille-Feuille mit Haselnuss und weißer Bio-Zotter-Schoko

SCHOKO LAVA TARTELETTE 9.5
mit Erdnuss-Karamell aus österreichischen Erdnüssen und hausgemachtem Apfel-Espuma

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