

ALSO...
HÜNGRIG?

REGIONAL SAISONAL · MIT LIEBE ZUBEREITET ·
Seit
2021

MITTAGSMENÜ

Mo - Fr 12:00 - 14:30 UHR

INKL. VORSPEISE
"CHEF'S CHOICE",
MITTAGSTELLER ZUR WAHL
UND KAFFEE

(ESPRESSO | KL. BRAUNER
LUNGO | CAPPUCCINO)

FARM TO TABLE

BESTIMMT VON DER NATUR
UND DER VERFÜGBARKEIT IN DEN GÄRTEN
UNSERER BÄUERINNEN

Danke für Eure großartige Arbeit an

FAMILIE NUNN - Colourful Greens (St. Radegund)

HANNI & BERNHARD - UnserBauerngarten.at (Graz Ragnitz)

DIE JUNGEN WILDEN GEMÜSEBAUERN
(Steiermark)

16⁵⁰

WAS SÜSSES?

VEGANE SCHOKOSCHNIDDE 4.5
Schokoladenkuchen mit cremiger
Haselnussglasur und luftiger Ganache
vegan. A F O H

HASELNUSS WINDBEUTEL 4.5
Luftiger Windbeutel mit Haselnuss-
praliné und Zotterschokolade
A C G H

BASQUE-CHEESECAKE 4.5
Fruchtig-frischer Käsekuchen nach
französischer Art ohne Boden
glutenarm. C G

FRAG NACH
WEITEREN
SÜSSPEISEN
ODER WIRF EINEN
BLICK IN DIE
VITRINE

BABYSPINAT LINSEN SALAT

vegan möglich & glutenarm. G H L M O
Bunter Salat mit frischem Jungspinat
von der Familie Nunn, dazu Weizer Schafskäse
und Linsen von der Schalkmühle in Ilz.
Mit fruchtiger Apfelnajaigrette mariniert.

KAROTTE BOHNE

vegan & glutenarm. F H L O
Gegrillte bunte KarOTTen von der Familie Fink, dazu
österreichische weiße Bohnen, würzig mariniert
mit Gewürzen vom Sonnentor und Tomatensa
von Irene Gombotz aus Straden. Serviert mit
frischem Joghurt-Dip.

SPARGEL "ORZOTTO"

A F G H L O
Orzo-Pasta mit würziger Creme vom grünen und
weißen Spargel aus der Südoststeiermark und
steirischem Hartkäse.

GRÜNE GNOCCHI

vegan. A F H L M O
Handgemachte Erdäpfelgnocchi mit cremiger
Frühlingskräutersauce und sonnengetrockneten
Paradeisern aus der Südsteiermark.

ZUM
ESSEN

Wir beziehen direkt und lokal, immer nur frische Ware und das, was gerade in Saison ist. Dadurch gilt:
ALLES NUR, SOLANGE DER VORRAT REICHT.
Preise inklusive aller Steuern und Abgaben, gültig bis auf Widerruf.

FARM TO TABLE DINNER

BESTIMMT VON DER NATUR UND DER VERFÜGBARKEIT IN DEN GÄRTEN UNSERER BÄUERINNEN

WIR SERVIEREN ABENDS IN KLEINEREN PORTIONEN
UND EMPFEHLEN ZUMINDEST 3 GÄNGE PRO PERSON

SAUERTEIGBROT DREIERLEI VEGAN, ALLERGENE AUF ANFRAGE 5.5

SAUERTEIGBROT VOM KERN | HAUSGEMACHTE AUFSTRICHE
Knuspriges Sauerteigbrot von der Bäckerei Kern aus Graz, dazu frische, hausgemachte Aufstriche der Saison

HAUSGEMACHTER TOFETA VEGAN & GLUTENARM, H L M O 9.5

HAUSGEMACHTER TOFU | ZWEIERLEI MARINADE | TOAST
In Salzlake eingelegter hausgemachter Tofu nach traditionellem Rezept mariniert in zweierlei Art, serviert mit gezalzener Butter und Bäckertoast

KAROTTEN TARTAR A C F H L M O 9.5

BUNTE KAROTTE | SENF | SCHNITTLAUCH-MAYO | TOAST
Gemüse von der Familie Fink in Leechen, hausgemachter Senfkaviar und Kräuter-Mayo und frischer, knuspriger Toast von der Bäckerei Kern

PASTINAKE VEGAN & GLUTENARM, F H L M 8.5

PASTINAKE | WURZELGEMÜSE | JUNGSPINAT
Cremige Suppe von steirischen Pastinaken von der Familie Fink mit grünes Kräuteröl und knackigem Jungspinat

STEIRISCHER SALAT VEGAN MÖGLICH, A C L M O 7.5

EIN SPEIS-KLASSIKER MIT ERDÄPFELN, KÄFERBOHNEN UND EI
Gemüse der Familie Nunn, oder von Hanni & Bernhard aus der Ragnitz, Käferbohnen von der Schalkmühle in Ilz und Eier von Familie Heidemann

BABYSPINAT-LINSENSALAT VEGAN MÖGL. & GLUTENARM, G H L M O 8.5

SPINAT | APFELVINAIGRETTE | SCHAFSKÄSE
Berglinsen von der Schalkmühle in Ilz, dazu hausgemachte Apfelvinaigrette, frischer Spinat der Familie Nunn, eingelegte Radieschen und Schafskäse aus Weiz

SPEIS DINNER DER WOCHE „CHEF'S CHOICE“ 36

5-GÄNGE | WECHSELND | VEGGIE OD. VEGAN | AB 2 & PRO PERSON

Regelmäßig überlegt sich unser Küchenteam eine neue Kombination von Gerichten aus unserer Karte zum Durchkosten. Manchmal gibt's auch Specials. Frag einfach nach!

QUAL DER WAHL?

KNUSPRIGE PILZE A C F G H L M O 13.5

WALDPILZE | KÖRNER | MISO | COLE-SLAW
Knusprig gebackene steirische Waldpilze auf hausgemachtem Cole-Slaw mit Spitzkraut, Karotten und frischen Äpfeln, serviert mit Kräuter-Mayonaisse

KAROTTE BOHNE VEGAN & GLUTENARM, F H L O 11.5

BUNTE KAROTTEN | WEISSE BOHNEN | JOGHURT
Gegrillte bunte Karotten von der Familie Fink, dazu weiße Bohnen, würzig mariniert mit Gewürzen vom Sonnentor und Tomatensaft von Irene Gombotz aus Straden. Serviert mit frischem Joghurt-Dip

FRISCHER SPARGEL GLUTENARM MÖGLICH, A C H L M O 15.5

SPARGEL WEISS UND GRÜN | HASELNUSBRÖSEL | HOLLANDAISE
Scharf angegrillter grüner Spargel und gedünsteter weißer Spargel aus der Südoststeiermark mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Haselnuss-Bröseln

SPARGEL ORZOTTO A F G H L O 15.5

SPARGEL | ORZO-PASTA | GRANDE STYRIANO
Orzo-Pasta mit steirischem Spargel aus Fehring, frischem Kren und steirischem Hartkäse „Grande-Styriano“

GRÜNE GNOCCHI VEGAN, A F H L M O 14.5

ERDÄPFELGNOCCHI | GRÜNE KRÄUTER
Handgemachte Erdäpfelgnocchi in cremiger Sauce mit steirischen Kräutern und sonnengetrockneten Paradeisern



Unser Gemüse beziehen wir von
Hanni & Bernhard - Unser Bauerngarten.at (Graz, Ragnitz)
Familie Nunn - Colorful Greens (St. Radegund bei Graz)
Familie Fink (Leechen)
Die Jungen Wilden Gemüsebauern (Südoststeiermark)
sowie vom Bauernmarkt am Lendplatz