

SOMMER IM GARTEN



## MENÜ

### FRISCHES LANDBROT

der Bäckerei Kern mit zweierlei Butter

x x x

### ZUCCHINI | PARADEISER | PIEMENTO

3erlei Kleinigkeiten als Gruß aus der Küche

x x x

### PARADEISER | MARILLE | MOZZARELLA

Sommerliches Caprese aus bunten Paradeisern  
und gegillten Marillen  
*(vegan mit hausgemachtem Tofeta)*

x x x

### SELLERIE | APFEL | SONNENBLUME

Leichte Cremesuppe von Knollensellerie  
und frischen Kronpilz-Rudolf-Äpfeln

x x x

### BIO-KRÄUTERSEITLING | ERBSE

Gegrillte Pilze auf Erbsenpüree mit leichter Salsa

x x x

### PASTA | CHILLI | BRÖSEL

Handgemachte Taglioni  
mit geschmorten Paradeisern und Chilibröseln

x x x

### SÜSSER ABSCHLUSS

Köstlichkeiten der hauseigenen Konditor-Meisterin

### 7 GÄNGE

EUR 55

### 5 GÄNGE

*(ohne Gruß, Suppe oder Vorspeise)*

EUR 39

SOMMER IM GARTEN



## MENÜ

### FRISCHES LANDBROT

der Bäckerei Kern mit zweierlei Butter

x x x

### ZUCCHINI | PARADEISER | PIEMENTO

3erlei Kleinigkeiten als Gruß aus der Küche

x x x

### PARADEISER | MARILLE | MOZZARELLA

Sommerliches Caprese aus bunten Paradeisern  
und gegillten Marillen  
*(vegan mit hausgemachtem Tofeta)*

x x x

### SELLERIE | APFEL | SONNENBLUME

Leichte Cremesuppe von Knollensellerie  
und frischen Kronpilz-Rudolf-Äpfeln

x x x

### BIO-KRÄUTERSEITLING | ERBSE

Gegrillte Pilze auf Erbsenpüree mit leichter Salsa

x x x

### PASTA | CHILLI | BRÖSEL

Handgemachte Taglioni  
mit geschmorten Paradeisern und Chilibröseln

x x x

### SÜSSER ABSCHLUSS

Köstlichkeiten der hauseigenen Konditor-Meisterin

### 7 GÄNGE

EUR 55

### 5 GÄNGE

*(ohne Gruß, Suppe oder Vorspeise)*

EUR 39

# FARM TO TABLE DINNER

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

WIR SERVIEREN À LA CARTE IN KLEINEREN PORTIONEN  
UND EMPFEHLEN ZUMINDEST 3 GÄNGE PRO PERSON

## SAUERTEIGBROT DREIERLEI VEGAN MÖGL., FRAG NACH ALLERGENEN 6.0

SAUERTEIGBROT VOM KERN | HAUSGEMACHTE AUFSTRICHE

*Knuspriges Sauerteigbrot von der Bäckerei Kern aus Graz, dazu frische, hausgemachte Aufstriche der Saison*

## SOMMERLICHES CAPRESE GLUTENARM, G M O 11.5

PARADEISER | MOZARELLA | RUCOLA | MARILLE

*Frischer Mozzarella aus der Steiermark mit jungen, bunten Paradeisern, dazu marinierter Rucola und gegrillte Marille*

## FALSCHES MUSCHELN VEGAN & GLUTENARM MÖGL., A L M O 9.5

STOLLENPILZE | RHARBARBER-CHUTNEY | KRÄUTERSCHAUM

*Knusprig gebratene steirische Kräuterseitlinge mit hausgemachtem Rhabarber-Chutney und Kräuterschaum, dazu Brot von der Bäckerei Kern*

## KNOLLESELLERIE APFEL VEGAN & GLUTENARM, H L M O 8.5

SELLERIE | WURZELGEMÜSE | KRONPRINZ-RUDOLF

*Cremige Suppe von steirischer Knolle sellerie von der Familie Steinhauszer mit grünem Kräuteröl, Äpfeln und Sonnenblumenkernen*

## STEIRISCHER SALAT VEGAN MÖGLICH, A C H L M O 8.0

EIN SPEIS-KLASSIKER MIT ERDÄPFELN, RAHMGURKEN UND EIER

*Gemüse der Familie Nunn, von Hanni & Bernhard aus der Ragnitz, oder von der Familie Pranger, sowie Eier von Familie Heidemann*

## MANGOLD MARILLEN SALAT VEGAN MÖGL. & GLUTENARM, A L M O 9.5

BUNTER MANGOLD | RHABARBERVINAIGRETTE | MARILLE | SCHAFSKÄSE

*Hausgemachte Rhabarber vinaigrette mit Mangold und Salaten der Familie Steinhauszer, frische Karotten und Marillen sowie Schafskäse aus Weiz*

## SPEIS DINNER DER WOCHE 55

7 ODER 5 (EUR 39) GÄNGE | SAISONAL | VEGGIE OD. VEGAN | AB 2 & PRO PERSON

*Regelmäßig überlegt sich unser Küchenteam eine neue Kombination von Gerichten aus unserer Karte zum Durchkosten. Einfach umdrehen!*

QUAL DER WAHL?

## BLATTSALAT MIT TOFU VEGAN, A F H L M O 12.5

GROSSER BLATTSALAT | RHABARBERVINAIGRETTE | HAUSGEMACHTER TOFU

*Bunte Blattsalate mit hausgemachte Rhabarber vinaigrette der Familie Steinhauszer, frische Karottenbänder und hausgemachter Tofu*

## PILZE AUF ERBSEN VEGAN & GLUTENARM, L M O 13.5

STOLLENPILZE | ERBSE | SALSA

*Gebratene steirische Kräuterseitlinge auf fluffiger Erbsencreme, dazu Salsa aus jungen Paradeisern, Petersilie und Jungzwiebel der Steinhauszers*

## KAROTTE MANGOLD VEGAN & GLUTENARM, H L M O 14.5

JUNGE KAROTTEN | MANGOLD | HASELNUSS

*Gegrillte junge Karotten und anderes Wurzelgemüse auf Rahmmangold von Hanni und Bernhard mit Gewürzen vom Sonnentor, gerösteten Haselnüssen*

## BOHNSCHOTEN SÜSSKARTOFFEL GLUTENA. & LAKTOSEFR., A F L M O 15.5

BOHNE | SÜSSKARTOFFEL | SCHAFSKÄSE

*Gebratene steirische Süßkartoffel und gegrillte knackige Bohnschoten, fein mariniert und serviert mit Weizer Schafskäse*

## CHILLI BRÖSEL PASTA VEGAN, A F H L O 16.5

HANDGEMACHTE BANDNUDELN | PARADEISER | CHILIBRÖSEL

*Handgemachte Taglioni von der Pastaria in cremiger Sauce aus geschmorten Paradeisern, mit jungem Mangold und würzigen Chili-Bröseln*



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

# 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 MÖGL., FRAG NACH ALLERGENEN 6.0

SAUERTEIGBROT VOM KERN | HAUSGEMACHTE AUFSTRICHE

*Knuspriges Sauerteigbrot von der Bäckerei Kern aus Graz, dazu frische, hausgemachte Aufstriche der Saison*

## SOMMERLICHES CAPRESE GLUTENARM, G M O 11.5

PARADEISER | MOZARELLA | RUCOLA | MARILLE

*Frischer Mozzarella aus der Steiermark mit jungen, bunten Paradeisern, dazu marinierter Rucola und gegrillte Marille*

## FALSCHES MUSCHELN VEGAN & GLUTENARM MÖGL., A L M O 9.5

STOLLENPILZE | RHARBARBER-CHUTNEY | KRÄUTERSCHAUM

*Knusprig gebratene steirische Kräuterseitlinge mit hausgemachtem Rhabarber-Chutney und Kräuterschaum, dazu Brot von der Bäckerei Kern*

## KNOLLESELLERIE APFEL VEGAN & GLUTENARM, H L M O 8.5

SELLERIE | WURZELGEMÜSE | KRONPRINZ-RUDOLF

*Cremige Suppe von steirischer Knolle sellerie von der Familie Steinhauszer mit grünem Kräuteröl, Äpfeln und Sonnenblumenkernen*

## STEIRISCHER SALAT VEGAN MÖGLICH, A C H L M O 8.0

EIN SPEIS-KLASSIKER MIT ERDÄPFELN, RAHMGURKEN UND EIER

*Gemüse der Familie Nunn, von Hanni & Bernhard aus der Ragnitz, oder von der Familie Pranger, sowie Eier von Familie Heidemann*

## MANGOLD MARILLEN SALAT VEGAN MÖGL. & GLUTENARM, A L M O 9.5

BUNTER MANGOLD | RHABARBERVINAIGRETTE | MARILLE | SCHAFSKÄSE

*Hausgemachte Rhabarber vinaigrette mit Mangold und Salaten der Familie Steinhauszer, frische Karotten und Marillen sowie Schafskäse aus Weiz*

## SPEIS DINNER DER WOCHE 55

7 ODER 5 (EUR 39) GÄNGE | SAISONAL | VEGGIE OD. VEGAN | AB 2 & PRO PERSON

*Regelmäßig überlegt sich unser Küchenteam eine neue Kombination von Gerichten aus unserer Karte zum Durchkosten. Einfach umdrehen!*

QUAL DER WAHL?

## BLATTSALAT MIT TOFU VEGAN, A F H L M O 12.5

GROSSER BLATTSALAT | RHABARBERVINAIGRETTE | HAUSGEMACHTER TOFU

*Bunte Blattsalate mit hausgemachte Rhabarber vinaigrette der Familie Steinhauszer, frische Karottenbänder und hausgemachter Tofu*

## PILZE AUF ERBSEN VEGAN & GLUTENARM, L M O 13.5

STOLLENPILZE | ERBSE | SALSA

*Gebratene steirische Kräuterseitlinge auf fluffiger Erbsencreme, dazu Salsa aus jungen Paradeisern, Petersilie und Jungzwiebel der Steinhauszers*

## KAROTTE MANGOLD VEGAN & GLUTENARM, H L M O 14.5

JUNGE KAROTTEN | MANGOLD | HASELNUSS

*Gegrillte junge Karotten und anderes Wurzelgemüse auf Rahmmangold von Hanni und Bernhard mit Gewürzen vom Sonnentor, gerösteten Haselnüssen*

## BOHNSCHOTEN SÜSSKARTOFFEL GLUTENA. & LAKTOSEFR., A F L M O 15.5

BOHNE | SÜSSKARTOFFEL | SCHAFSKÄSE

*Gebratene steirische Süßkartoffel und gegrillte knackige Bohnschoten, fein mariniert und serviert mit Weizer Schafskäse*

## CHILLI BRÖSEL PASTA VEGAN, A F H L O 16.5

HANDGEMACHTE BANDNUDELN | PARADEISER | CHILIBRÖSEL

*Handgemachte Taglioni von der Pastaria in cremiger Sauce aus geschmorten Paradeisern, mit jungem Mangold und würzigen Chili-Bröseln*



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