Vorspeisen und Suppen / Starters and soups

Feldsalat,
gerösteter Speck & Kerne
Lamb's lettuce, roasted bacon & seeds 13,50

Geflügelkraftbrühe,
hausgemachte Ravioli, Shii Take Pilze
Boiled chicken broth, homemade ravioli, shiitake mushrooms 13,50

Kürbiscremesuppe,
steirisches Kernöl
Pumpkin cream soup, styrian pumpkin seed Oil 13,50

Rote Beete Hummus,
Falafel, Schafskäse
Beetroot hummus, falafel, feta cheese 18,00

Confierte Garnelen,
Salat von eingelegtem Kürbis,
Orangen Pinienkern Mayonnaise
Confit prawns, salad of pickled pumpkin,
orange pine nut mayonnaise 21,00

Tatar vom Weidekalb,
Kapernmayonnaise, Wachtelei, Kräutersalat
Pasture veal tartare, caper mayonnaise, quail egg, herb salad 21,00

Vegetarisch / Vegetarian

Linsencurry, VEGAN
Tofu, Cashewkerne & Papadam
Lentil curry, tofu, cashews & papadum 21,00

Hausgemachte Gnocchi,
Hokaidokürbis, Ziegenkäse
Homemade gnocchi, hokkaido squash, goat cheese 22,00

Wir erlauben uns, für ein zusätzliches Gedeck/Teller/Besteck einen Servicebetrag von 3,50 € zu berechnen.
We allow ourselves to charge a service fee of 3.50 € for an additional cove

Fleisch und Fisch / Meat and Fish

„Kahler Topf“
3 kleine Filets vom Schwein mit frischen Pilzen,
Buttererbsen, Röstkartoffeln mit Speck/Zwiebeln
3 small pork fillets with mushrooms,
buttered peas, roasted potatoes with ham and onion 29,50

Maishähnchenbrust,
cremige Schwarzwurzeln, Lauchzwiebeln, Gnocchi
Corn-fed chicken breast, creamy salsify, spring onions, gnocchi 32,00

Wiener Schnitzel vom Kalb,
Röstkartoffeln mit Speck /Zwiebeln, Salat
Viennese schnitzel, roasted potatoes with ham and onion, salad 35,00

Rumpsteak vom Weiderind,
geschmorte Zwiebeln,
Röstkartoffeln mit Speck /Zwiebeln, Salat
Rumpsteak with stewed onions,roasted potatoes with ham/onion, salat 36,00

½ Ofenfrische Bauernente,
Apfelrotkohl, Kartoffelklöße
Oven-fresh farm duck, red cabbage with apple, potato dumplings 39,00

Filet vom Weiderind,
Karotten, Lauchzwiebel, getrüffeltes Kartoffelpüree
Fillet of pastured beef, carrots, spring onions, truffle mashed potatoes 42,00

Gegrilltes Zanderfilet,
Graupenrisotto, Kürbischutney
Grilled pike perch fillet, pearl barley risotto, pumpkin chutney 38,00

Kabeljaufilet,
Mangold, Rote Beete-Kartoffelpüree, Meerrettichsoße
Cod fillet, swiss chard, beetroot and potato purée, horseradish sauce 39,00

Sollten Sie an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergie leiden,
bitten wir Sie, uns diese mitzuteilen, dass wir optimal darauf reagieren können.
If you suffer from a food intolerance or allergy,
please let us know so that we can accommodate your needs in the best possible way.

Dessert

Affogato al caffè
Espresso mit Vanilleeis 7,50
Affogato al caffè, espresso with vanilla ice cream

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco
wahlweise Cassis, Passionsfrucht, Zwetschge
One scoop home-made sorbet in Secco,
at your choice of cassis, passion fruit, plum 8,50

Dunkles Schokoladenmousse – im Glas –,
eingelegte Rumfrüchte
Dark chocolate mousse – served in a glass –, rum-marinated fruits 13,00

Zimt-Crème Brûlée,
Cassissorbet
Cinnamon crème brûlée, Cassis sorbet 14,00

Allerlei von Orange & Schokolade
Varation of Orange & Chocolate 15,00

Käse Dessert

Auswahl von französischem Rohmilchkäse,
Aprikosensenf, Brioche
Choice of French raw milk cheeses, apricot mustard, brioche 17,00

Sollten Sie an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergie leiden, bitten wir Sie, uns diese mitzuteilen, dass wir optimal darauf reagieren können.
If you suffer from a food intolerance or allergy,
please let us know so that we can accommodate your needs in the best possible way.

Dessertweine

2021	Muskat Ottonel Auslese edelsüß Weingut Kracher/Burgenland/Österreich	5cl	6,50
2017	Banyuls Rimage AOC Abbe Rous/Rousillon/Frankreich	5cl	6,50

Wir erlauben uns, für ein zusätzliches Gedeck/Teller/Besteck einen Servicebetrag von 3,50 € zu berechnen.
We allow ourselves to charge a service fee of 3.50 € for an additional cove