

Degustationsmenü

<Ernst&Csaba´s Empfehlung>

Der Kalbskopf...

Terrine und gebacken

Bärlauch Cappuccino...

gebackenes Kalbsbries

Südoststeirischer Zander...

Filet unter der Kartoffelkruste gebacken

Spargel Bärlauch Heurigenragout

Erdbeersorbet

Pongauer Milchkalb...

Filet – Gewürzglace –

Morchel Sherry Sahnenukeln - Erbsenschoten

Dessert nach Wahl

€ 59,-

Leichte Küche – Gesundes Essen
*Kochen bedeutet, mit den Sachen die man liebt
zu spielen.*

Vorspeisenvariationen:

Der Klassiker... € 13 / 10,40

Unser Beef Tartar.

Nach Ihren Wunsch gewürzt – feurig oder mild
serviert mit Butterperlen und Toast.

Der Kalbskopf... € 12 / 9,60

gebacken – Terrine –

Kresse Cherrytomaten Vinaigrette.

Variation vom selbstgeräucherten Bachsaibling... € 14 / 11,50

Crespelle – Mousse – Kaviar –

Tramezzino– Sushi - Tartar.

Pomelo & Langustino... € 14 / 11,50

Thai Pomelo Salat – Langustino – Limette – Sesam-
japanische Mayo.

Salat Frühling... € 9,90 / 7,90

Frühlingskräuter – Blattsalate – Spargelspitzen -

Heurige Kartoffel – Parmesanchips - Avocado

Als Beilage empfehlen wir:

Tomatenbruschetta + € 2,50

Ziegenkäse in der Feigensenfkruste +€ 3,50

gegrillter Octopus +€ 5,00

Mit einem Schöpfer Liebe aus unseren Suppen:

Gelbe Paprika & Zitronengras... € 5,50 / 4,50

Latte Macchiato – Chiabattachips.

Bärlauch... € 5,50 / 4,50

Cappuccino – gebackenes Kalbsbries.

Tom Yam Gung... € 5,50 / 4,50

Thai Gemüse Krustentiersuppe süß sauer
- Garnelenbrot & Zitronengras.

Spargelsupp´nduell... € 5,50 / 4,50

Creme gegen Klar
Ricottanockerl – Rinderfiletcarpaccio
- Rohschinken Grissini

Zwischengerichte:

Ravioli... € 12 / 9,60
gefüllt mit Seezunge und Kräutern
Schmelztomaten – junger Spinat – Pinienkerne.

Bärlauchrisotto... € 8 / 6,40
als Beilage empfehlen wir:
Skrei Kabeljau € +6
gebackenes Kalbsbries € +6
Bio Lammfilet € +8

Hauptgerichte:

Portion vom Schrobenhausener Stangenspargel... Heurige Kartoffel – zerlassene Butter - Sauce Hollandaise.	€ 16 / 12,80
---	--------------

Als Beilage empfehlen wir:

Gemischte Schinkenplatte + € 3,90
Maishendlbrüstchen + € 6
Rinderfilet + € 15
Kalbsfilet + € 13

Skrei Kabeljau...

€ 19/15,20

Skrei heißt übersetzt so viel wie „Wanderer“ und ist eine in Österreich noch wenig bekannte norwegische Kabeljau-bzw.

Dorschart, die nur in einem kurzen Zeitraum von Ende Februar

bis Ende März gefangen wird. In Norwegen zählt der Fisch

bereits seit vielen Jahrzehnten zu den Delikatessen des Landes.

Denn von der langen Wanderung durch die Norwegischen Gewässer

entwickelt der Fisch ein fettarmes, muskelreiches Fleisch,

das besonders fest und zart ist.

Filet im Ofen mit Wurzelgemüse gegart -

Dijon Senfsauce – Rosmarinkartoffel.

Muu Thord Gung Prigthai...

€ 26 /20,80

gebackener Hummer – Chilisauce süß & salzig

- Wokgemüse – Limonenblatt Duftreis.

Steinbeisserfilet...

€ 14 /11,50

in der Frühlingskräuterpanade gebacken – Safran -

Tomaten Artischocken Salsa – Cous Cous.

Südoststeirischer Zander...

€ 19 /15,20

Filet unter der Kartoffelkruste gebraten-

Spargel-Bärlauch-Heurigenragout.

Osterkitz...

€ 21,50 /17,20

gebackene Kotelettes – Erdäpfelsalat.

Das Lamm vom Leit´n Bauer aus Eben...

€ 29,50 /23,60

„Dry Aged“ In zwei Gängen serviert.

Rücken... Spargel Kartoffelcannelloni – Blattspinat

geschmorte Schulter... Paprika Zucchinimelangé- Bärlauchgnocchi

Pongauer Milchkalb...

€ 26,50 / 21,20

Filet – Gewüzglace - Morchel -

Sherrysahnenudeln - Erbsenschoten.

Das Bio Rind vom Schattbacher Egglbauer...

€ 29,50/23,60

In zwei Gängen serviert.

Filet... Chiabatta - Cafe de Paris – Sauce Bearnaise – Gemüse.

geschmorte Roulade... Zigarre & Pürree von Erdäpfel – Madeira.

Aperitif

0,2 Jahrgangspils <Reininghaus>... € 2,90

1 Glas Crémant rosé... € 7,50
Schaumwein nach dem Champagné-
verfahren hergestellt

1 Glas Proseccococktail <Frühling>... € 5
Himbeer – Rhabarbermark

1 Glas Proseccococktail <Limette>... € 5,50
Limette – Limettenblatt – Zitronengras.

Campari Sunbitter <alkoholfrei>... € 4,50
mit Grapefruit oder Soda oder Multivitamin.

Schilerol... € 5
Weststeiermark – Minze – Orange – Limette – Soda.

Weißwein aus der Qualitätsflasche:

2013 Muskatteller... € 4,40

Weingut Pongratz – Gamlitz – Südsteiermark

2012 Mourillon... € 4,40

Weingut Skoff – Gamlitz - Südsteiermark

2012 Rotgipfler Rodauner... € 4,70

<Der ideale Spargelbegleiter>

Weingut Alphart – Traiskirchen – Thermenregion

Rotwein aus der Qualitätsflasche:

2011 Merlot... € 4,50

Weingut Leo Aumann – Tribuswinkel-Thermenregion

2011 Zweigelt Dornenvogel... € 4,90

Weingut Walter Glatzer – Göttelsbrunn-Carnuntum