## *Vorspeisen*

Beef Tatar vom Rindsfilet € 17,00
Dijon Senf | Röstzwiebel | Rauch

Saisonaler Blattsalat € 10,00
Vulcano Schinken | „Gölles“ Balsamessig | karamellisierten Nüssen

Makrele Escabeche € 21,00
Gurke | Speck | Spargel

Wachtel x 3 € 17,00
Kimichi | Sellerie | Apfel

## *Suppen & Zwischengerichte*

Rindssuppe mit österreichischen Einlagen € 7,00
Grießnockerl | Kaspressknödel | Pofesen

Cappuccino vom Bärlauch € 7,00
Frischkäseravioli | Wurzelwerk | Kartoffelschaum

Bisque vom Flusskrebs € 18,00
Rote Gambas | Kohlrabi | Wassermelone

Iberico Spare Rips mal anders € 17,00
Rettich | Langustini | Vadovan

# *Hauptgerichte*

Wiener Schnitzel vom heimischen Weidekalb € 25,00
Petersilienerdäpfeln | Preiselbeeren | Zitrone

Pichlarner Schnitzel mit süßem Senf und Kren € 25,00
Petersilienerdäpfeln | Preiselbeeren | Zitrone

Wiener Tafelspitz € 26,00
Cremespinat | Röstkartoffeln | Klassische Beilagen

Knuspriger Spanferkelrücken & -Bauch € 28,00
Schnittlauchknödel | lauwarmer Krautsalat | Majoranjus

Filet vom Milchkalb € 34,00
Backerlragout | Hibiskus| Spargel | Zimtkartoffel | Liebstöckel

Rücken vom Steirischen Hirsch € 32,00
Rhabarber | Bramata | Petersilienwurzel

Dry Aged Roastbeef € 38,00
Ochsenschwanz | Buchenpilze | Weiße Zwiebel

## *Fischgerichte*

Forelle „Müllerin Art“ € 22,00
Petersilienerdäpfeln | Grüner Salat

Zanderfilet & Pancetta € 28,00
Sauerrahm | Rote Beete | grüner Apfel

## *Vegetarische Gerichte*

Geschmorter Sellerie € 16,00
Walnuss | Schafgerbe | Trüffel

Safranrisotto € 17,00
Geschmorter Lauch | Schwarzer Knoblauch | Ofentomaten

Gebackenes Bio Ei € 16,00
Kartoffelcreme | Babyspinat | Trüffel

## *Desserts*

Kaiserschmarrn (Zubereitung: ca. 25 Minuten) € 13,00
zweierlei Röster

„Frühling in der Steiermark” € 13,00
Rhabarber | Kürbis | Erdbeere

„Die Schokolade“ € 13,00
Ganache | Mousse | Brownie | Sorbet

Käse vom Wagen € 12,00
Österreichische und internationale Käsesorten
Senfsoßen | Chutneys