

Speisekarte

SUPPEN

Kürbiscremesuppe – vegan 8,5

Hokkaido-Relish / gepoppte Kürbiskerne / Kernöl FMO

Frittatensuppe 7

Bouillon vom österreichischen **Bio-Rind** / Wurzelgemüse / Schnittlauch ACGL

Grießnockerlsuppe 7,5

Bouillon vom österreichischen **Bio-Rind** / Wurzelgemüse / Schnittlauch ACGL

Leberknödelsuppe 7,5

Bouillon vom österreichischen **Bio-Rind** / Wurzelgemüse / Schnittlauch ACGL

VORSPEISEN

Beef Tatar vom österreichischen Bio-Rind – handgeschnitten klein 19,5 / groß 24

Röstzwiebel-Brioche / Knochenmark-Aioli / eingelegte rote Zwiebel / gebeiztes Eigelb / Schnittlauch ACDGMO

Gegrillter Oktopus 19,5

Süßkartoffelstampf / Chorizo / eingelegte Quitte / Limetten-Aioli / Kresse MO

Rote Rüben Tatar – vegan 13,5

Gemüestroh / vegane Aioli / Pecannüsse / getrocknete Marille FMO

LANGOS

Hausgebeizte Lachsforelle vom Gut Dornau 11,5

Wasabi-Rahm / Gurke / Dille AGO

Burrata 11,5

Geflämmte Feige / Pistazienpesto / Rucola AG

Speisekarte

HAUPTSPEISEN

Eierschwammerl-Rostbraten vom österreichischen Beiried 36,5
Hausgemachte Kroketten / Speckfisolten ACGMO

Gegrillte Calamari 26,5
3erlei Hokkaido / grünes Curry / Miso-Lauch FRO

Zitronenhuhn vom österreichischen Maishendl 24,5
Pastinakenpüree / Wilder Brokkoli / Mandel / Calvados-Jus / Kresse HGO

Geräucherte Ricotta-Gnocchi 21,5
Melanzani-Ragout / Paprikamarmelade / Schafkäse / Affila Kresse ACGO

Glasiertes Karfiolsteak – vegan 19,5
Thymian-Polenta / Zwiebel-Zwetschkenchutney / Haselnuss-Crumble AHO

GEBACKENES – OHNE BEILAGE

Wiener Schnitzel von der österreichischen Kalbin / Zitrone ACG 23

Wiener Schnitzel vom österreichischen Schwein / Zitrone ACG 13

Backhendl auf Bergwiesenheu vom österreichischen Maishendl 15,5
ausgelöste & marinierte Hühnerkeulen / Zitrone ACG

SALATE & BEILAGEN

Blattsalat MO 5

Erdäpfel-Vogerlsalat MO oder **Petersilerdäpfel** G 5,5

Steirischer Erdäpfel-Vogerlsalat / Käferbohnen / Radieschen / Kernöl LMO 7

Bio-Pommes 6

Ketchup oder **Mayonnaise** 1,2 / **Wildpreiselbeeren** 2

NACHSPEISEN

Stuwer Schmarrn 13,5 / gerne auch zum Teilen mit ein paar Stückerl mehr – pro Person 8
Rumrosinen (können wir auf Wunsch auch weglassen) / Zwetschkenröster ACGO

Crema Catalana 12,5
Espresso-Coulis / Orangenkaramell / Mandel-Crisp ACGO

Die wirklich längste Praline der Welt 14
3erlei Schokomousse / Erdnussglasur / Frischkäsees / Himbeermousse EG

Stuwer