

Vorspeisen

Beef Tatar vom „Alm Ox“ Kürbis Frischkäse Rote Zwiebeln	Hauptgang 28 Vorspeise 19
Rehschinken Gepickeltes Gemüse Sauerrahm	14
Herbstlicher Blattsalat Geröstete Kerne Speck Brotchips	8
Schaumsuppe vom Rauchkürbis ✓ Kerne Öl	8
Rinderkraftbrühe Wurzelwerk Grießnockerl oder Flädle	8

Vegetarisch

Kürbisnudeln ✓ Karamellisierte Kerne wilde Kräuter	16
---	----

Hauptgang

Forelle Topinambur – Tatar Kürbisgemüse	24
Lofoten - Skrei Ratatouille lila Kartoffeln	24
Wildgeschnetztes Maisbrot Blaukraut	28
Kalbsleber Limone – Ingwer glasiert Karotten Kartoffelpüree	22
Das Wiener Schnitzel Sennerbutter Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren handgerührt	22
Brust vom Bio Huhn Rote Bete Risotto	21

Für Zwei

Preis pro Person

Châteaubriand von der knochengereiften bayrischen Färsch Geschmorte Artischocken Sauce Béarnaise Steakhouse Pommes	42
Bayrischer Leberkas Gebackenes Landei Kartoffel-Gurkensalat	14

Dessert

Auswahl an Rohmilchkäse ✓ vom Cheese Artist Riegersburg	14
Karamellierter Kaiserschmarrn ✓ Zwetschgenröster (dazu brauchen wir ca. 25 Minuten)	12
Gestockte Heumilch Feigen Cassis	9
Zwetschgen Streusel Vanille	9

Aperitifempfehlung

Gut Steinbach Cocktail
Riesling Winzersekt | Himbeere | Limette
7,50

Steinbacher Hollerwasser
Holunder | Ingwer | Limette | Tonic
7,50

Beeriger Daiquiri
Dunkler Rum trifft rote Beeren | Limette | Rohrzucker
7,50

Offene Weine aus der Magnumflasche

2018 Cuvée 580 0,25
Weingut Schumann Nägler | Rheingau | DE
13

2018 Die Rose 0,25
Weingut Grimm | Pfalz | DE
9

After Dinner

Kaffeepause
Vodka | Espresso | Kahlúa
9,50

Negroni
Campari | Gin | Vermouth Red | Angostura Bitter
8,50

Affogato
Espresso | Vanilleeis
5