



# Abendmenü

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce  
Heidenmehlblinis und Gartenkresse  
Euro 12,00



Suppe vom Sauvignon Blanc mit Schwarzbrotknödel  
und Rübenschäum  
Euro 6,00



Mangosorbet  
Euro 5,50



Kalbsfilet im steirischen Rohschinken gebraten  
mit zweierlei Erdäpfeln und jungen Karotten  
Euro 25,00



Sauerrahm-Vanilletörtchen von der Erdbeere  
mit Topfeneis  
Euro 9,00





Menü EUR 55,00  
+ Gedeck EUR 3,50



Käseteller  
(G)  
Euro 7,50

*Menübeispiel – wir ändern täglich unsere Karte!*





# *Degustationsmenü*

Rindsfiletcarpaccio vom Almo mit Petersilienpesto  
Parmesanring und Rucola  
Euro 12,00



Karotten-Ingwersuppe mit Gemüsetascherl  
Euro 6,00



Wolfsbarschfilet gebraten auf Selleriecreme  
und Zucchinirollchen  
Euro 18,50



Beerensorbet  
Euro 5,50



Lammkarree mit Olivenpesto  
auf Tomatenrisotto und grünen Bohnen  
Euro 25,00



Zartbitter-Schokoladenauflauf mit Marillenröster  
und Kokoseis  
Euro 9,00



Menü EUR 75,00  
+ Gedeck EUR 3,50

