

Sehr geehrte Gäste!  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen!

## Weine des Monats:

\*\*\*

2017 Grüner Veltliner Selektion Verdi  
Erich Lukas & Anton Bauer Feuersbrunn € 36

\*\*\*

2011 Tridendron  
Ernst Triebaumer, Rust € 48

## Einkehr-Menü "Frühling am Teller" ab 2 Personen

---

Ceviché vom Yellow Thuna  
Mango | Miso | Limette

\*\*\*

Dry Aged Sirloin Beef  
Barolo | Langschwanzpfeffer | Räuberdatschi

\*\*\*

Crispy Nougat | Kokoseis | Schokopapier  
Preis p. Pers. € 51

## Vorspeisen



*Spargelrisotto | Yuzu | Steingarnele | Kräutersalat*  
€ 16

*Magatello vom Alm Ochs*en | Spargelsalat | Röstzwiebeldip  
€ 16

*Ceviché vom Yellow Thuna* | Mango | Miso | Limetten |  
€ 15

*Tortelloni vom Wagyu Beef* | fermentiertes Kraut |  
Szegedinerschaum  
€ 13

*Unsere Grammelknöderl* | Brat'lsafterl | Most-Veltlinerkraut  
€ 12

*Steirische Salatschüssel* | Magerspeck-Kernöl  
€ 11

## Suppen



*Tafelspitzbouillon mit Tageseinlage* € 6  
*Puppinger Spargelcappuccino* € 8

## Hauptspeisen

---

*Hausgemachte Hascheeknöderl  
Brat 'Isafferl | warmer Krautsalat  
€ 13*

*“Spargel Huhn”  
cremiger Polenta | Puppinger Spargel | Harissa | Banjulis  
€ 25*

*Kalbsrahmgulasch  
Butterspätzle | Sauerrahm  
€ 17*

*24 Stunden Bio Milchkalb  
Pilznage | Erdgemüse | La Rattecreme  
€ 25*

*Dry Aged Sirloin Beef  
Rosa Beiried | Langschwanzpfeffer | Räuberdatschi  
€ 26*

*Dorade royal auf der Haut gebraten  
Spargelrisotto | Vogelmiere | Champagner  
€ 25*

## „Steak“

*Wir bieten täglich ein speziell gereiftes Steak für Sie an !  
Kartoffeltorte | Erdgemüse | Barolosafferl*