

Die gute „Wirtshausküche“ zu Mittag

Vorspeisen

Frühlingsalat

mit Radieschen, Spargel, Croutons, Schafskäse,
hausgemachtem Dressing und Kürbiskernöl
(A,C,G,M)

€ 7,50

Steirische Eierspeis

3 Freilandeier mit Kernöl, Grammeln, Liebstöckel und hausgemachtem Brot
(A,C,G)

€ 6,50

Carpaccio vom Klöcher Reh

mit Preiselbeere, Walnuss, Kirsche und Pilzen
(A,C,G,M)

€ 13,50

Suppen

Kleiner Suppentopf

mit Kräuterfrittaten, Gemüse und Rindfleisch
(A,C,G,L)

€ 5,50

Spargelsuppe

mit Pumpernickel und Gouda
(A,C,G,L,O)

€ 6,50

Die gute „Wirtshausküche“ zu Mittag

Hauptspeisen

Geschmorte Lammstelze

von den Weizer Schafbauern

mit Erdäpfelpüree, Schmorgemüse und Rosmarinsafterl

(G,L,O,M)

€ 22,50

Geschmortes Schulterscherzel

„Vonatur“ vom Bio Bergweiderind

mit Gemüse, Biskuit und Rotweinsauce

„Vonatur“ steht für beste Qualität, Nachhaltigkeit und ursprüngliche Produzentengeschichten.

(C,G,L,M,O)

€ 18,00

Wienerschnitzerl im Pfandl gebacken

mit Petersilerdäpfeln und Wildpreiselbeeren

(A,C,G,O)

vom Vulkanlandschwein

€ 10,50

vom steirischen Zotter-Kalbfleisch

€ 21,50

Gebratenes Zanderfilet mit Szegeinerkraut

mit Erdäpfel und Sauerrahm

(A,D,G,O)

€ 18,00

Spargelrisotto

mit Parmesan und Bärlauchpesto

(G,O)

€ 13,50

Die gute „Wirtshausküche“ zu Mittag

Nachspeisen

Mehlspeisengeheimnis

österreichische Schmankerln

(A,C,E,G,H)

€ 8,50

After Eight

After Eight Parfait, Vanilleschaum und Erdbeereis

(A,C,G)

€ 9,50

Käse

aus der Bio-Hofkäserei Deutschmann und von den Weizer Schafbauern

(A,G,M,O)

€ 9,50

Wir erlauben uns € 2,90 für das Gedeck zu verrechnen.

Überraschungsmenü

Sie können sich nicht entscheiden? Lassen Sie sich doch einfach von unserem Küchenchef, Bernhard Klinger überraschen.

3-Gang

Überraschungsmenü

€ 32,00

4-Gang

Überraschungsmenü

€ 42,00

5-Gang

Überraschungsmenü

€ 52,00

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass unser Überraschungsmenü nur tischweise serviert werden kann. Gerne servieren wir Ihnen die passende Weinbegleitung dazu. Jede Weinbegleitung beinhaltet 0,1l. des jeweiligen Weines und besteht ausschließlich aus den Weinen unseres Weinguts Müller.

Unser „Genussmenü“

Kleeschwein „Vonatur“

24 Std. Schweinebauch / Jakobsmuschel / Mango

(B,C,D,G,L,O)

€ 17,50

Spargel

Schaumsüppchen / Pumpernickel

(A,C,F,G,O)

€ 6,50

Kabeljau

Belugalinsen / Speck / Balsamico

(A,D,G,M,O)

€ 17,50 Vsp.

€ 28,00 Hpt.

Sorbet

Erdbeere / Löwenzahn / Wodka / Frizzante Rosé

(O)

€ 4,50

Bio Junghahn „Vonatur“

Milchbrot / Erbse / Spargel / Kräuterseitlinge

(A,C,G,L,O)

€ 28,00

Käse

Bio-Hofkäserei Deutschmann / Weizer Schaffbauern

(A,C,G,O)

€ 9,50

After Eight

Parfait / Vanille / Erdbeere

(A,C,G)

€ 9,50

Unser „Genussmenü“

Unser Menü für die „Genießer“ unter Ihnen...

3-Gang	
Genussmenü	€ 42,00
(Suppe, Hauptspeise, Dessert)	
mit Weinbegleitung (3 Gläser)	€ 57,00
5-Gang	
Genussmenü	€ 62,00
(Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptspeise, Dessert)	
mit Weinbegleitung (4 Gläser)	€ 82,00
7-Gang	
Genussmenü	€ 85,00
mit Weinbegleitung (6 Gläser)	€ 115,00

Jede Weinbegleitung beinhaltet 0,1l. des jeweiligen Weines und besteht ausschließlich aus den Weinen unseres Weinguts Müller.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass unser Genussmenü nur tischweise serviert werden kann.

Wir erlauben uns € 3,50 für das Gedeck zu verrechnen.

Wir weisen Sie ausdrücklich darauf hin, dass unsere Gerichte neben den angegebenen auch die Allergene

A = Gluten, B = Krebstiere, C = Eiprodukte, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
L = Sellerie, M = Senf, N = Sesamsamen, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

beinhalten können!