

Unsere Klassiker

Tafelspitzsuzl mit Kernöl

Genussregion steirisches Kürbiskernöl g.g.A. | Genussregion Steirische Käferbohne g.U.

½
€ 12,00

1
€ 14,00

Beef Tartare / Bauernbutter / Toastbrot
von der Hofbäckerei Edegger-Tax

90 Gramm € 13,50

150 Gramm € 19,00

zusätzlich 1 Garnele € 4,50

zusätzlich 1 Scheibe Gänseleber € 6,00

Tafelspitz mit seinen traditionellen Beilagen

Genussregion oststeirischer Apfel | Genussregion steirischer Kren g.g.A.

€ 22,00

Portion Cremespinat € 4,50

Portion Semmelkren € 4,00

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren,
dazu Grazer Krauthauptelsalat mit Kürbiskernöl

Genussregion Grazer Krauthauptel

€ 22,50

Mit Salbei glacierte Kalbsleber / Erdäpfelpüree / Speckbohnen

Steirische Erdäpfel aus Bierbaum

€ 24,00

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel

Genussregion oststeirischer Apfel

€ 5,00

Florian

Vorspeisen

Hausgebeizte Almenland-Lachsforelle „Matjes Art“ / Gurke
Steirerkren / Sauerrahm

Lachsforelle von Kulmers Fische / Genussregion steirischer Kren g.g.A.

€ 18,50

Kalbscarpaccio / Sommer Trüffel / Rucola / Asmonte
Steirisches Kalbfleisch / Istrischer Sommertrüffel

€ 18,50

Burrata / Geeiste Paradeissuppe / Basilikum

€ 14,50

Octopussalat / Stangensellerie / Paradeiser / Oliven

€ 16,50

Suppen

Tafelspitzbouillon mit Einlage

Grießnockerl

oder Frittaten

oder Leberknödel

€ 4,50

Rind- und Schweinefleisch, Huhn, Milch und Milchprodukte, Eier, Erdäpfel, Wild, Kernöl,
Saibling, Karpfen und Forelle beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs.
Nähere Informationen dazu finden Sie im Aushang des AMA Gastrosiegel.

Florian

Hauptgerichte

Steirische Maishendlbrust / Basilikumrisotto / Eierschwammerl
Steirisches Maishendl von Draxler

€ 21,00

Duroc Schweinerücken / Sommer-Trüffelsauce / Blattspinat
Pinienkerne / Erdäpfelflan
Steirisches Durocschwein aus dem Schwarzautal / Istrischer Trüffel
Steirische Erdäpfel aus Bierbaum von der Familie Wippel

€ 21,50

Geschmortes Kalbsbackerl / Trüffel-Püree / Pak Choi
Steirisches Kalbfleisch / Istrischer Trüffel

€ 22,50

Mit Kräutern gefüllte Lammbrust / Olivenölstampferdäpfel / Artischocken
Steirisches Lamm von Zotter / Steirische Erdäpfel aus Bierbaum von der Familie Wippel

€ 19,00

Rinderfilet / Steinpilze / Blattspinat / Erdäpfelgnocchi
Österreichisches Rindfleisch / Steirische Erdäpfel aus Bierbaum von der Familie Wippel

€ 39,00

**** Couvert Mittag € 2,30 ****
**** Couvert Abend € 2,90 ****

Florian

Fischgerichte

„Saltimbocca“ vom Steirer-Zander / Safran-Erdäpfelgnocchi / Paradeis-Sud
Bio-Zander von Michis Frische Fische / Vulcano Schinkenmanufaktur aus Feldbach /
Steirische Erdäpfel aus Bierbaum von der Familie Wippel/Salbei aus dem eigenen Kräutergarten

€ 27,50

Filet von der Goldbrasse / Mediterranes Gemüse / Riesling Schaum

€ 25,50

Hauptgerichte Vegetarisch

Offene Eierschwammerllasagne / Paradeiser / Basilikum

€ 19,50

Weißer Polenta / Marinierte Feigen / Ziegenkäse / Trüffelhonig
Steirischer Polenta / Istrischer Trüffel

€ 18,50

Salate der Saison

mit French Dressing/ Italienisches Dressing / Joghurtdressing
Apfel-, Birnen- oder Himbeeressig / Walnussöl,
echtes steirisches Kürbiskernöl, Hausdressing

€ 4,00

Aufpreis für Salate mit Kernöl € 0,50
Genussregion steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Florian

Desserts

Vanille-Grießknödel / Marillenröster

€ 8,50

„Pfirsich Melba einmal anders“

€ 8,50

Dreierlei Sorbets

Purkarthofer Eismanufaktur aus Fernitz

€ 7,50

Käse

Arzberger Knappenkäse - steirischer Schafskäse im Stollen gereift

€ 8,50

Bergkäse in Rotwein gereift - steirischer Käse im Stollen gereift

€ 8,50

Kleine steirische Käsevariation mit Brot

€ 9,90

Große steirische Käsevariation mit Brot

€ 12,90

dazu servieren wir wahlweise ein Erdbeer-Pfeffer Chutney
oder ein Marillen-Pfeffer Chutney

Hausgemachter Walnuss Zwieback

€ 1,50

Florian