

## Zum Aperitif

- "Brut Rosé" Bründlmayer, Langenlois, Kamptal Glas 0,1 6.5  
"Ginaro" Gin mit Rosmarin und gegrillter Zitrone aromatisiert  
und mit Sekt aufgegossen Glas 0,1 6.1  
"Gebirgsvermut" hausangesetzt Glas 0,1 5.2  
"Bohnappel-Schaumwein" Apfelspekt vom Weissenbacher,  
Allerheiligen, Mürztal, Stmk. Glas 0,1 5.1

### Hausgemachte Säfte aus unserem Garten

- Hollerblütensaft oder Kräutersaft mit Pretuler Quellwasser ¼l 2.8  
naturtrüber Apfelsaft ¼l 2.9

- "Ginger Beer" hausgemachte Ingwerlimonade ¼l 4.0

### Zum Gedeck servieren wir:

- Astrid's hausgebackenes Brot,  
Butter und Topfen vom Pichlbauer aus Hönigsberg 3.9

## Menü Land & Wirt

### "Stuhleklachs"

- Lachsforelle aus Steinhaus "graved Lachs Art"  
Vodkapreiselbeeren, Senfkörner, Dottercreme 12.0  
*Sämling 88 2017, Weinhof Rauch*  
*St.Peter/O. Vulkanland Steiermark 0,1l 4.6*



### "Steirische Landeier"

- Stierhoden, Topinambur, Haselnüsse, Birne 16.9  
*Sauvignon Blanc 2017, Schlossweingut Thaller*  
*Mayerhofen, Vulkanland Stmk. 0,1l 4.9*



### "Pöllauer Beef"

- Dry Aged Rinderrücken von Robert Buchberger aus der Oststeiermark  
Ochsenmark, Schwarzer Diamant, Sellerie, Polsterzipf 31.0  
*Syrah Reserve 2015, K+K Kirnbauer*  
*Deutschkreutz, Mittelburgenland 0,1l 6.9*



### "Steirische Käsereise"

- Kleine Auswahl an reifen Käsen, Eingekochtes,  
Eingelegtes, Sauerteighippen 13.0  
*Gewürztraminer Cuvée Carole 2011*  
*Domaine Jean Sipp, Ribeauvillé, Elsass 1/16 5.9*



### "lauwarmer Zotter"

- Lauwarmer Schokokuchen mit Zotterschokolade, Gewürzkürbissorbet,  
Vanille-Safran-Eierlikör, Kürbiskernkrokant 12.0  
*Beerenauslese Bouvier 1988*  
*Rudolf Payer, Apetlon, Bgl. 1/16 7.8*

- 3 Gänge 47.0 - Weinbegleitung 20.0  
4 Gänge 57.0 - Weinbegleitung 27.0

# Menü

## Wald & Heimat

### "Radicchio & Rohnen"

Marinierter Radicchio, Rohnen, Almbauer Ziegentopfen,  
Walnüsse aus unserem Garten 12.0  
*Herrenberg 500 2013, Gemischter Satz – unfiltriert*  
*Rebenhof, Hartmut Aubell, Ratsch/W. 0,1l 6.2*



### "Mürztaler Pak Choi"

Rosetten Pak Choi vom Kubart aus Mitterdorf, Pochiertes Pichlbauer Ei  
Schwarzbrotcreme, Schneelalmbergkäse 16.9  
*Muscaris 2017, Weinhof Scharl*  
*St. Anna am Aigen, Vulkanland Steiermark 0,1l 5.1*



### "Oststeirischer Branzino"

Filet vom Wolfsbarsch aus Weiz, Karfiol, Salzzitrone  
Verjustrauben, Petersilgnocchi 19.0/25.0  
*Grüner Veltliner Ried Kirchthal 2017 Edition JRE*  
*Ott, Feuersbrunn, Wagram 0,1l 6.3*



### "Stradener Weideente"

Entenbrust von Familie Hütter aus Straden  
Kohlsprossen, Süßkartoffel, Physalis aus unserem Garten 29.0  
*Arachon T.FX.T. 2014*  
*Vereinte Winzer Horitschon, Mittelburgenland 0,1l 6.9*



### "back to the 80s"

Passierter Blauschimmelkäse, Süßweingelee 13.0  
*Gewürztraminer Cuvée Carole 2011*  
*Domaine Jean Sipp, Ribeauvillé, Elsass 1/16 5.9*



### "Zitrone&Wacholder"

Zitronenbaiserküchlein, Zitronen-Wachholdereis  
Zitrusfruchtröster mit Edgars High Styrian Dry Gin 12.0  
*Trockenbeerenauslese Riesling 2006*  
*Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal 1/16 9.9*

4 Gänge 57.0 - Weinbegleitung 27.0

5 Gänge 69.0 - Weinbegleitung 33.0

6 Gänge 79.0 - Weinbegleitung 40.0

Gerne könne Sie beide Menüs kombinieren.

## KRAINER'S Überraschungsmenü

Aktuelles "Best Of" unserer Wald&Heimat Küche

4 Gang 62.0 - Weinbegleitung 27.0

6 Gang 82.0 - Weinbegleitung 40.0

Das Überraschungsmenü wird nur tischweise serviert!

Das 6 Gang Menü kann bis 13.00 bzw. bis 20.00 bestellt werden.