

Zum Aperitif

"Brut Rosé"

Bründlmayer, Langenlois, Kamptal Glas 0,1 6.5

"Gebirgswhermut" hausangesetzt Glas 0,1 5.2

"Bohnapfel-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

"Pretuler Almhase"

gesulztes Kaninchen, Löwenzahnkapern, Apfel, Rettich, Ingwer 12.0
Weissburgunder Ried Höfen 2015
Stadlmann, Traiskirchen, Thermenregion 0,1l 6.6



"Stuhlecklachs & Senfei"

gebeizter Stuhlecklachs, pochiertes Freilandei vom Pichlbauer,
Kochsalat, Honig- Senfsauce 16.9
Roter Traminer Ried Steintal 1.STK 2017
Weingut Neumeister, Straden, Vulkanland Steiermark 0,1l 7.2



"Pöllauer Beef"

Dry Aged Rinderrücken von Robert Buchberger aus der Oststeiermark
Ochsenmark, Junglauch, Ofenzwiebel, Erdäpfelstampf 31.0
Blaufränkisch Gold Mbg. DAC Reserve 2016
K+K Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland 0,1l 6.5



"Käserreise"

Kleine Auswahl an heimischen Käsen, Einkochtes,
Eingelegtes, Sauerteighippen 13.0
Gewürztraminer Cuvée Carole 2011
Domaine Jean Sipp, Ribeauvillé, Elsass 1/16 5.9



"lauwarmer Zotter"

Lauwarmer Schokokuchen mit Zotterschokolade,
weißes Java Kaffeeis, Vanille-Safran-Eierlikör 12.0
Trockenbeerenauslese Riesling 2006
Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal 1/16 9.9

3 Gänge 48.0 - Weinbegleitung 23.0
4 Gänge 58.0 - Weinbegleitung 30.0
5 Gänge 69.0 - Weinbegleitung 37.0

Menü Wald & Heimat

"Salat"

Junger Salat in Molke mariniert, Schaffrischkäse vom Nuart, Kräuteröl, Buttermilch 12.0

Riesling vom roten Schotter 2014
Ott, Feuersbrunn, Wagram, Nö. 0,1l 5.1



"Steirisches Ritschert & Wiener Auster"

Rollgerstl, Klachlfond, Bohnen, Wiener Weinbergschnecken, Salzzitronen 16.9

Gemischter Satz Schrammelberg 2015
Herrenhof Lamprecht, Markt Hartmannsdorf, Steiermark 0,1l 7.9



"Rosslochsaibling"

Filet vom Marmoratasaibling aus der Rosslochklamm
Schwarzwurzeln, Wermutbutter, Erdäpfelpolster 19.0/25.0

Zierfandler Mandel-Höh 2016
Stadlmann, Traiskirchen, Thermenregion, Nö 0,1l 7.8



"Weizer Berglamm"

Rücken und Geschmortes, Spinat, 2 jähriger Honig-Knoblauch
vom Kubart, Verjustrauben, Couscous 29.0

Merlot 2015
Sepp Moser, Apetlon, Neusiedlersee 0,1l 6.2



"back to the 80s"

Passierter Blauschimmelkäse, Süßweingelee 13.0

Gewürztraminer Cuvée Carole 2011
Domaine Jean Sipp, Ribeauvillé, Elsass 1/16 5.9



"süße Waldheimat"

Dostblüteneis, Fichtenblüten 2018, Maiwipferlgranité,
Maiwipferlhonig, Waldheimatschokolade 12.0

Beerenauslese Bouvier 1988
Rudolf Payer, Apetlon, Bgl. 1/16 7.8

4 Gänge 58.0 - Weinbegleitung 30.0

5 Gänge 69.0 - Weinbegleitung 37.0

6 Gänge 79.0 - Weinbegleitung 44.0

Gerne könne Sie beide Menüs kombinieren.

KRAINER'S Überraschungsmenü

Aktuelles "Best Of" unserer Küche

4 Gang 62.0 - Weinbegleitung 30.0

6 Gang 82.0 - Weinbegleitung 44.0

Das Überraschungsmenü wird nur tischweise serviert!

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