

Menü Land & Wirt

"Pretulsaibling"

Saibling aus dem Pretulgraben, Hollerkapern,
Gurke, Limette, Holunderblütenöl, Kapuzinerkresse 13.0
Weißer Burgunder Erste STK Ried Hochkittenberg 2015
Tement, Berghausen, Südsteiermark 0,1l 6.2



"Woazschweinsbrüsti"

Lackierter & gesurter Bauch vom oststeirischen Woazschwein
Kochsalat, Junglauch, Erdnüsse, Erbsen 19.0/26.0
Traminer Erste STK Ried Krois 2012
W. Maitz, Ratsch / Weinstraße, Südsteiermark. 0,1l 8.1



"Weizer Berglamm"

Rücken und Geschmortes, Unkrautspinat, Rollgerstl,
Schaffrischkäse, 2 jähriger Honig-Knoblauch vom Kubart 31.0
Merlot Mörbisch 2013
Schönberger, Neusiedlersee-Hügelland 0,1l 6.2



"back to the 80s"

Passierter Blauschimmelkäse
Süßweingelee 14.0
Cuvée Particulière Gewürztraminer 2014
Domaine Jean Sipp, Ribeauvillé, Elsass 1/16 5.9



"Schokomeister"

Creme, Streusel und Biskuit von der Zotterschokolade,
Waldmeisterjoghurteis, Sauerampfergranité, Steirische Erdbeeren 13.0
Beerenauslese Bouvier 1988
Rudolf Payer, Apetlon, Bgl. 1/16 7.8

3 Gänge 49.0 - Weinbegleitung 23.0

4 Gänge 60.0 - Weinbegleitung 30.0

5 Gänge 70.0 - Weinbegleitung 37.0

Zum Gedeck servieren wir:

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

Es können beide Menüs kombiniert werden,
eine alkoholfreie Speisenbegleitung stellen wir Ihnen gerne zusammen.

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

Menü

Wald & Heimat

"Almbauer Goas"

Creme vom Ziegenfrischkäse (Familie Gräbenhofer, St. Kathrein),
eingelegte Kubart Melanzani, Essigierschwammerl, Ribisel 13.0
Gelber Muskateller 2016 Maischevergoren, unfiltriert
Rebenhof Hartmut Aubell, Ratsch / W. Südsteiermark 0,1l 5.4



"Gebirgsgarnele"

Steirische Garnelen aus der Zucht von Michael Wesonig / Weiz
Salatspargel, Saubohnen, Vogelbeeren, Marillenkernöl 19.0
Sauvignon Blanc Auron - Ried Schemming 2016
Weinhof Scharl, St. Anna/Aigen, Vulkanland Steiermark 0,1l 7.9



"steirisches Fischbrat'l"

Filet von der Wildfang Reinanke aus dem Hallstättersee
Stöcklkraut, Salzzitronen, Bratlsaftl, Erdäpfel-Liebstockschmarrn 19.0/26.0
Riesling Smaragd Steinriegl 2016
Johann Donabaum, Spitz/Donau, Wachau 0,1l 6.2



"Hochsteirischer Rehbock"

Das Beste vom hochsteirischen Reh
Fedlkoch, Kirschen mit Eberraute, Maiwipferl, Ofenkohlrabi 31.0
Cabernet Sauvignon 2008
Leberl, Großhöflein, Leithaberg, Bgl. 0,1l 6.2



"Nuarts gereifte Käse"

Kleine Auswahl an reifen Schafkäsen von Familie Nuart aus Mittertrixen
mit eingelegten steirischen Gojibeeren und Paradeis-Paprikamarmelade 14.0
Cuvée Particulière Gewürztraminer 2014
Domaine Jean Sipp, Ribeauvillé, Elsass 1/16 5.9



"Süße Sommerblüten"

Holunderblüten-Zitronentarte mit Baiser und
Blüteneis aus unserem Garten mit Rose und Lavendel 13.0
Eiswein Burgunder 2012
Weinhof Posch, Hollerberg, Pischelsdorf, Oststmk 1/16 8.0

4 Gänge 60.0 - Weinbegleitung 30.0
5 Gänge 70.0 - Weinbegleitung 37.0
6 Gänge 82.0 - Weinbegleitung 44.0

KRAINER'S Überraschungsmenü

Aktuelles "Best Of" unserer Küche

4 Gang 64.0 - Weinbegleitung 30.0
6 Gang 85.0 - Weinbegleitung 44.0

Das Überraschungsmenü wird nur tischweise serviert!