

# Menü Land & Weint

## **\*Pretulsaibling\***

Saibling aus dem Pretulgraben von Martin Traxler in Wurzelgemüsemarinade,  
Fenchel, Karotten, Perlzwiebel 14.0

**Gelber Muskateller 2018**

*Ploder-Rosenberg, St. Peter/O. Vulkanland, Südoststmk 0,1l 5.5*



## **\*so eine Art Borschtsch...\***

Rohe Rinderfiletscheiben vom Pöllauer Beef, Kraftsuppe,  
rote Rüben von Familie Magritzer/Spital a. Semmering, Kraut, OXenmark 19.0

**Blanca Sauvignier Gris 2016**

*Ploder-Rosenberg, St. Peter/O, Vulkanland 0,1l 6.9*



## **\*Weizer Berglamm\***

Rosa Gebratenes und Geschmortes vom oststeirischen Lamm, Berglinsen, 3 jähriger  
Honigknoblauch, gebeizter Hokkaidokürbis, Hochofenfeuer, Schafmilchjoghurt 32.0

**Cabernet Sauvignon Reserve 2015**

*Sepp Moser, Apetlon, Neusiedlersee, Bio 0,1l 6.9*



## **\*back to the 80s\***

Passierter Blauschimmelkäse, Süßweingelee 14.0

**Traiskirchner Zierfandler Auslese 2017**

*Stadlmann, Traiskirchen, Thermenregion 1/16 5.4*



## **\*Dessert von der Alm\***

Fedlkoch (eingebrauntes Rahmgrießkoch - traditionelle Almkost)

Apfelröster, Rumrosinen, Dostblüteneis 14.0

**Sauvignon Blanc TBA Ried Zieregg G STK Lage 2017**

*Tement, Berghausen, Südsteiermark 1/16 8.7*

3 Gänge 52.0 - Weinbegleitung 20.0

4 Gänge 62.0 - Weinbegleitung 26.0

5 Gänge 72.0 - Weinbegleitung 33.0

## **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

## **\*Schwarznusswurzel\***

Schwarzwurzeln, Haselnüsse, schwarze Nuss,  
Cashew Nüsse, Radicchio, Apfelbalsam, rote Hollerkapern 14.0

**Herrenberg 2013 Spätfüllung unfiltriert**

Rebenhof Hartmut Aubell, Ratsch /W. Südsteiermark 0,1l 6.5



## **\*Zua'groaste\***

White Tiger Garnele - Michi Wesonig/Weiz, Pak Choi - Gernot Kubart/Mitterdorf,  
Rollgerstl, Garnelen-Wermutsauce, Salzzitronen 19.0

**Sauvignon Blanc Tatschler 2016**

Weingut Leberl, Großhöflein, Leithaberg, Bgl. 0,1l 5.4



## **\*Rosslochklamm-Lachs\***

Kirschlachs aus dem Mürzer Oberland - Michi Wesonig/Mürzsteg, Braunschweigerkraut,  
Lupinen-Fischfond, Polsterzipf, Creme von getrockneten Steinpilzen 22.0/29.0

**Wiener Gemischter Satz Falkenberg 2018 - Edition JRE**

Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf 0,1l 6.8



## **\*Pöllauer Beef\***

Dry Aged Rind von Robert Buchberger aus Pöllau, rosa Gebratenes und Gezupftes  
Winterkohl von Familie Magritzer/Spital a. Semmering, Erdäpfelgratin 32.0

**Shiraz 2013 'Maria's Vineyard'**

Pfneisl, Deutschkreutz, Mittelburgenland 0,1l 5.9



## **\*Erdäpfel-Quitten-Käs\***

Arzberger Stollenkäse, Krieglacher Stampferdäpferl,  
Quitten aus unserem Garten 14.0

**Traiskirchner Zierfandler Auslese 2017**

Stadlmann, Traiskirchen, Thermenregion 1/16 5.4



## **\*Hüftgold\***

Mandelrahmpudding, Vogelbeeren, Eis von gebrannten Mandeln,  
Original Beans Schokolade, Java Kaffee, Mispelcreme 14.0

**Beerenauslese Bouvier 1988**

Rudolf Payer, Apetlon, Bgl. 1/16 7.8

4 Gänge 62.0 - Weinbegleitung 26.0

5 Gänge 72.0 - Weinbegleitung 33.0

6 Gänge 82.0 - Weinbegleitung 38.0

## KRAINER'S Überraschungsmenü

Aktuelles **\*Best Of\*** unserer Küche

4 Gang 66.0 - Weinbegleitung 26.0

6 Gang 87.0 - Weinbegleitung 38.0

Das Überraschungsmenü wird nur tischweise serviert!