

Menü Land & Wirt

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

Schwarzwürzeln, 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!