

Anstelle eines festgelegten Menüs befassen wir uns mit einer Auswahl an erstklassigen regionalen Produkten, je nach Verfügbarkeit, täglich aufs Neue. Daraus kreiere ich mit meinem Team einzigartige Gerichte, die in Erinnerung bleiben sollen. Lassen Sie sie überraschen!

"Unsere Teller sind eine Bühne für die bäuerliche Landwirtschaft."

guten Appetit - Andreas Krainer und sein Dream Team

zum Aperitif

"werMUT" unser hausgemachter Lieblingsaperitif mit Wermutkräutern aus unserem Garten 6,6
"Bohnapfel" Methode Traditionell, Mürztaler Streuobstwiesen, Weissenbacher, Allerheiligen 7,5
Sparkling Tea alkoholfreier Sekt, zarter Jasmin Geschmack, unglaubliche Komplexität 8,1
"NeKRAINI" Chill Amoi Gin, hausgemachter Wermut, Campari, Orangenzeste 12,9
Ginger Beer unsere hausgemachte alkoholfreie Ingwerlimonade 5,2
Brut Rosé Weingut Polz, Südsteiermark 8,8

Land & Wirt Wald & Heimat

Saison, Landwirtschaft und Waldheimat

kleines Menü

ca. 4 Gänge € 105,0
Weinbegleitung € 39,0

großes Menü

ca. 6 Gänge € 140,0
Weinbegleitung € 59,0

Upgrades:

WEIßER ALBA TRÜFFEL

nach Gewicht - das Gramm á € 10.0

Stör KAVIAR von Walter Grüll, Grödig – Salzburg

10 g € 26.5

Eine alkoholfreie Speisenbegleitung stellen wir Ihnen gerne zusammen!

Auf Wunsch überraschen wir Sie gerne mit einem vegetarischen Menü!

zum Gedeck servieren wir:

hausgebackene Natursauerteigbrote

Rohmilchbutter von unseren Bauern

Feines aus Andreas' Räucherammer

€ 6,0

Lebensmittel, Bauern & Produzenten mit denen wir uns im aktuellen Menü beschäftigen

unsere Sauerteige und der Roggen von Familie Paar/Haunzwickelhof - Mürzzuschlag

Seetiger - Saibling Verwandter - „Torpedos“ von Erich Tösch

Fenchel-Zwiebel Ferment - Bauerntopfen - Sonnenblumenkerne

Topinambur und Mürztaler Kimchi

Freilandschwein vom Rauch Richard - Dry Aged

Zander - von Michi Wesonig Urban Fish Farming aus Weiz

Karotten, Schwazwurzeln, Blutorangen ...

Karotten, Pastinaken, Zierkohl ... vom Vali aus Hönigsberg

Kraut & Rüben Ferment

Asmonte – die steirische Variante vom Parmesan

Hausgemachte Hartweizen Farfalle

Bio Eier von Viktoria Görgl

österreichischer Störkaviar von Walter Grüll aus Salzburg

Lardo - hausgemacht - von einer fetten Sau aus Trautmannsdorf

Rotkraut - frisch und herbstlich

Taubenkotelette von der Tschantschendorfer Taube von Gerhard Methlagl

Mürztaler Kimchi

Sanddorn aus unserem Garten

schwarzer Knoblauch

Back to the 80ies - passierter Blauschimmekläse

steirische Williams – Schoko – Birne

Isabellatrauben aus unserem Garten

hausgemachter Brioche & Uhudlersabayon

Schokolade von Josef Zotter – Riegersburg

Guten Appetit und einen schönen Abend wünschen Hannes P., Julia, Harry, Clemens, Hannes W., Sebastian, Tanja, Elena, Gerti, Maria, Isabella, Miriam, Angelina, Maj, Salina, Simon, Rita, Hermann und Andreas!