

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

Upgrade:

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

**Pretelsaibling von Martin Traxler – Langenwang**

Liebstöckel aus unserem Garten – Langenwang

**Salatspargel - die Chinesische Keule aus Hönigsberg**

**Schwarzer Diamant - hausgemachte Rohschinken vom Wagyu Beef**

Allerlei Kräuter aus unserem Garten

**Steirischer Branzino – Wolfsbarsch von Michi Wesonig - Weiz**

hausgemachte Hartweizenlinguine

**White Panther - die steirischen Garnelen aus Rottenmann**

Pilze aus dem Erzberger Stollen

**Mürztaler Eisenbahnerkuh - vom Almbauer aus St. Kathrein**

Bioeier von Victoria Görgl – Pogier

Retlich von Valentin Riegler – Hönigsberg

Mürztaler Hochofenfeuer

**Süßkartoffel und Lauch von Valentin Riegler – Hönigsberg**

Schafmilchjoghurt vom Nuart - Mittertrixen

schwarzer Knoblauch

**Lamm von den Weizer Schafbauern**

Rosmarin im Brioche aus unserer Konditorei

**Käse von Familie Nuart - Mittertrixen**

**Rhabarber & Waldmeister aus unserem Garten**

Waldviertler Weißmohn

**Schokolade von Josef Zotter – Riegersburg**

Guten Appetit und einen schönen Abend wünschen Hannes, Julia, Harry, Clemens, Hannes, Michael, Tanja, Daniel, Gerti, Maria, Isabella, Miriam, Angelina, Salina, Simon, Rita, Hermann und Andreas!