

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

Pretulsaibling von Martin Traxler – Langenwang

Pilze und Schwammerl aus der Waldheimat

Schwarzbeeren aus unseren Wäldern

Blattkohl & Liebstöckl

Pilze und Schwammerl aus der Waldheimat

Steirischer Branzino – Wolfsbarsch von Michi Wesonig - Weiz

Buchweizen

Tannenzapfenmilch

Mürztaler Melanzani - aus Hönigsberg und aus St. Barbara

Rohmilchkäse vom Pichlbauer aus Hönigsberg

Seetiger - Saibling Verwandte „Torpedos“ von Erich Tösch

hausgemachte Hartweizen Pasta

Sommer Gemüse von Valentin Riegler – Hönigsberg

Lardo - hausgemacht - von einer fetten Sau aus Trautmannsdorf

das erste Rotkraut - frisch und sommerlich

Reh von unseren Jägern - vom Feistritzberg und von der Hönigsberg Alm

Mürztaler Kimchi

Steirische Marillen

schwarzer Knoblauch

Käse von Familie Nuart - Mittertrixen

Kirschen und Thymian aus unserem Garten

Schwarze Ribisel aus unserem Garten

Dostblüten - der wilde Oregano von der Alm

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!