



GEIR'IGE

DIE TÜFTLER

Suppen

Rindsuppe
mit Frittaten

Kürbiscremesuppe

Vorspeisen

dreierlei spanische Tapas

Chorizo- Manchego Krokette | Oliven- Schafkäsesalat | Knoblauchgarnele

Rote Beete- Apfel- Tatar

Räucherforellenfilet | Vogerlsalat

Carpaccio vom Rind

Pesto | Rucola | Parmesan

Für die Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Team.
Preise in der gesamten Karte in Euro inklusive Steuern und Abgaben.

Vegetarisch & Fisch

gebratenes Saiblingsfilet [Fischerei Ebner, Uttendorf]
mediterranes Grillgemüse

Kürbis Tagliatelle
Kräuterseitlinge | Maronen | Parmesan

Herbstlicher Salat mit Kürbis
gebratener Birne | Walnüssen | gebackenen Ziegenkäsebällchen | Walnussdressing

Herbst Bowl [vegan]
Kürbis | Blaukraut | Pilzen | Rote Beete Falafel | Teriyaki Dressing

Veggie Burger mit fry'n dip Pommes
Joghurtsauce | Quinoapattie | Tomate | Mozzarella | Tomatenpesto

Für die Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Team.
Preise in der gesamten Karte in Euro inklusive Steuern und Abgaben.

Fleischgerichte

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln | Optional: mit Pommes

Wiener Schnitzel vom Schwein

Petersilienkartoffeln | Optional: mit Pommes

gefüllte Hühnerbrust auf Pilzrisotto mit gebratenen Kräuterseitlingen
im Prosciuttomantel | gefüllt mit Ziegenkäse, Haselnüsse und Feigen

gebratene Entenbrust

Kräuterpolenta | Preiselbeersauce | Butterfisolien

Chicken Bowl

scharfes Huhn | Teriyaki Sauce | Gemüse | Basmatireis

steirischer Backhendlsalat in Kübiskernpanade

Blattsalat | Kernöldressing

Jalapeño Smashed Cheese Burger

Brioche Bun | Rindfleisch | Cheddar | eingelegte Zwiebeln | Jalapeños
Tomaten | Salat | Speck | Baconnaisse

Steak Burger mit fry'n dip Pommes

Honey Sesame Bun | Salat | Chimichuri | rosa gebratene Beiriedstreifen
karamellisierte Zwiebeln | Honig-Senf Sauce

Clubsandwich mit fry'n dip Pommes

gegrillte Hühnerbrust | Salat | Tomate | Gurke | Parmesan | Cocktailsoße

Für die Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Team.
Preise in der gesamten Karte in Euro inklusive Steuern und Abgaben.

Desserts

Mousse au Chocolat

Weichselragout

Topfen- Mohnknödel

Butterbrösel | Zwetschkenröster

Mandelkuchen

Mandarinsorbet | weiße Schokoladencreme

Eispalatschinke

Vanilleeis | Schokosauce | Mandeln

Marillenpalatschinke [2 Stück]

hausgemachte Marillenmarmelade

Affogato al caffè

Vanilleeis | Espresso

Sorbet

wechselnde Sorten

Sgroppino Sabine Style

Torte des Tages

Original Weiß Roulade

Kuchen des Tages

Für die Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Team.
Preise in der gesamten Karte in Euro inklusive Steuern und Abgaben.

WE WANT YOUR FEEDBACK!



Es ist uns ein großes Anliegen, **qualitativ hochwertige, saisonale und regionale Produkte** anzubieten. Außerdem ist es uns überaus wichtig, die Kunst der Gastronomie hochleben zu lassen. Deshalb ist bei uns nahezu alles **hausgemacht**. Marmeladen, Säfte, Speisen, Süßspeisen und vieles mehr werden täglich mit viel Liebe produziert und verkocht. Um dies zu ermöglichen, benötigen wir hochwertige Produkte, diese beziehen wir von folgenden **Lieferanten**: Fleisch: Metzgerei Graf Munderfing & Bauernhof Rathgeber | Fisch: Fischerei Ebner St. Florian | Geflügel: Spatzenegger Munderfing | Wild: aus dem eigenen Revier & Spatzenegger Munderfing | Joghurt & Topfen: Feldbacher Munderfing | Obst und Gemüse: Handelshaus Wedl & je nach Saison aus der jeweiligen Region (z.B. Marillen aus der Wachau & Eierschwammerl aus dem Lungau) | Burger Bun: Bäckerei Heinzl & Bäckerei Sailer | Burger Patties: Metzgerei Sieberer | Brot: Bäckereien Leimüller, Ringeltaube, Zagler & Sailer | Eier: Bauernhof Barth & Spatzenegger Munderfing Handelshaus: Wedl (Hauptaugenmerk auf regionale und saisonale Produkte) Dieselbe Philosophie verfolgen wir auch bei den Getränken (siehe Karte).