



GEIR'IGE

DIE TÜFTLER

Suppen

Rindsuppe
mit Frittaten

Kastanienschaumsuppe mit Schwarzbrotcroutons

Vorspeisen

zweierlei spanische Krokette

Chorizo-Manchego-Krokette | Pilz-Speck-Krokette | Blattsalat

Camembert Crostini

Birne | Rosmarinhonig | Fleur de Sel

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 Forellenfilet [Fischerei Ebner, Uttendorf]

Fregola Sarda | Garnele | gebratene Kräuterseitlinge

Rote Beete Risotto

gebackener Feta | Walnüsse

Winter Bowl [vegan]

Rote Beete Falafel | Blaukraut | Birne | Pilze | Teriyaki Dressing

Veggie Burger mit 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

Hirschragout

Haselnussspätzle | Optional: mit Blaukraut

rosa gebratenes Rehnusserl mit hausgemachten Pilz-Maroni Ravioli

Thymianbutter | Rotweibirne | Preiselbeersauce

Chicken Bowl

scharfes Huhn | Teriyaki Sauce | Gemüse | Basmatireis

steirischer Backhendlsalat in Kübiskernpanade

Blattsalat | Kernöldressing

Philly Cheese Burger mit fry'n dip Pommes

Honey Sesame Bun | Beiriedstreifen | Paprika | Jalapeños | Speck | Käsesauce

Winter Burger mit fry'n dip Pommes

Brioche Bun | Rindfleisch Pattie | Orangenmayo | Raclettekäse
Birne | Preiselbeeren | Blaukraut

Clubsandwich mit fry'n dip Pommes

gegrillte Hühnerbrust | Salat | Tomate | Gurke | Parmesan | Cocktailsauce

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

Desserts

Nougat- Spekulatiusmousse

Apfelragout | Bratapfelsorbet

warmer Schokokuchen mit weichem Kern

hausgemachtes Zimteis

Marzipan Panna Cotta

Glühweinkirschen | gebrannte Mandeln

weihnachtliche Dessertvariation

Marzipan Panna Cotta | Bratapfelsorbet | Kürbiskern Parfait

Glühweinkirschen | Nougatmousse

Eispalatschinke

Vanilleeis | Schokosauce | Mandeln

Marillenpalatschinke [2 Stück]

hausgemachte Marillenmarmelade

Affogato al caffè

Sorbet

wechselnde Sorten

Sgroppino Sabine Style

Torte des Tages | Kuchen des Tages

Original Weiß Roulade

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: Biohof Genger & Handelshaus Wedl & je nach Saison aus der jeweiligen Region (z.B. Marillen aus der Wachau & Eierschwammerl aus dem Lungau) | Burger Bun: Bäckerei Heinzl | 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).