



GEIR'IGE

DIE TÜFTLER

Suppen

Rindsuppe
mit Frittaten

Cremesuppe der Saison

Vorspeisen

gebeizter Lachs
Rote Beete | Wasabi Panna Cotta | Brotchip

Ziegenkäse-Frühlingsrollen
Honig | Chili-Honig Dip | Blattsalat

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

Saltimbocca vom Zander [Prosciutto | Salbei]

Zitronenrisotto | Ofentomaten

Spinatrisotto mit Ricotta und gerösteten Cashewkernen

Option 1: mit geblähten Schafkäse

Option 2: mit Garnelen

Veggie Burger mit Pommes

Ciabatta Bun | Joghurtsauce | Feta | Quinoapattie | Tomate | Salat | Basilikumpesto

mariniertes mediterranes Ofengemüse

Burrata | Pinienkerne | Rucola | geröstetes Ciabatta

Bowls

Thai Sweet Chili Chicken Bowl

Basmatireis | Teriyaki Dressing | Sweet Chili Chicken | Gemüse | Sweet Chili Mayo

Falafel Bowl (vegan)

Basmatireis | Falafel | Gemüse | Teriyaki Dressing

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

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Huhn

Petersilienkartoffeln | Optional: mit Pommes

Wiener Schnitzel vom Schwein

Petersilienkartoffeln | Optional: mit Pommes

gebratene Beiriedstreifen vom österreichischen Premiumrind

mediterranes Grillgemüse | Portweinsoße

mit Mozzarella und Pesto gefüllte Hühnerbrust

Tagliatelle | Tomaten | Oliven | Parmesan

steirischer Backhendlsalat in Kübiskernpanade

Blattsalat | Kernöldressing

Pulled Pork Burger „Japan Style“ mit fry'n dip Pommes

Brioche Bun | Pulled Pork | Chili-Mayo | Mango-Tomaten Salsa | Salat

Garage Style Burger mit fry'n dip Pommes

Honey Sesame Bun | Rindfleischpattie | Sour Cream | Salat
Blattspinat | Cheddar | Bacon | Erdbeer Gin Chutney

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

Desserts

zweierlei Mousse au Chocolat [weiß und dunkel]
weichsel Sorbet

lauwarmer Schokokuchen mit weichem Kern
hausgemachtes Baileys Eis

Heidelbeer-Baiser Becher
Limettencreme | Heidelbeersorbet

Eispalatschinke
Vanilleeis | Schokosauce | Mandeln

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).