



# Wochenkarte

**Prosecco** mit Bio-**Holunderblütensirup** 0,1 l.....3,90 €  
**Hauswein** rot (Merlot) oder weiß (Pinot Grigio).....  
.....jeweils 0,2 l für 4 € // 0,5 l für 9,50 € // 1 l für 18 €



## **Rettich-Kohlrabisuppe mit Kernöl**

Suppe aus Rettich, Kohlrabi, Zwiebeln, etwas Butter und hausgemachtem Gemüsefond, dazu echtes Steirisches Kürbiskernöl..... 5,50 €  
.....vegetarisch

## **Bucatini mit Joghurt-Speckpesto**

Lange Röhrennudeln aus Hartweizengrieß mit einem Pesto aus gemörsertem, ausgelassenen Speck und griechischem Joghurt, dazu frisch geriebener Parmesan.....8,90 €

## **Graupenrisotto mit grünem Spargel**

Risotto aus Perlgraupen, Zwiebeln, Olivenöl, Butter, Parmesan, etwas Weißwein, hausgemachtem Gemüsefond und getrockneten Tomaten, dazu kurz gebratener grüner Spargel..... 10,90 €  
.....vegetarisch

## **Schmorhuhn mit Ziegenfrischkäse, Walnusskernen und Thymian**

Freiland-Hühnerschlegel mit Olivenöl, hausgemachtem Gefügelnd, Weißwein und Kartoffeln geschmort, mit frischem Thymian und Walnusskernen im Ofen gebacken  
..... 14,90 €

## **Ribeye-Steak *sous vide* (ca. 270g)**

Steak mit typischem „Fettauge“ aus dem Rinderrücken, vakuumiert im Wasserbad bei 56,0 °C gegart, danach extrem heiß und kurz geröstet. Aromatisch und zart. Dazu geröstete Kartoffeln und Gemüse sowie Thymian-Zitronenbutter.....jeweils 19,90 €

## **Crème fraîche mit Rhabarber und Krokant**

Crème fraîche, mit Zucker gerührt, dazu ein Kompott aus frischem Rhabarber und Haselnusskrokant..... 5,80 €