

Speisekarte

Zu Beginn und Zwischendurch

Beef Tatare vom heimischen

Biorind

Eingelegte weiße Zwiebel,
Asmontechip, aufgeschlagene
Heumilchbutter, Röstzwiebelbrot

A,C,D,G,M € 18,0

Ziegenkäsebällchen im Mantel

Schnittlauch, Leinsamen, Kürbiskerne,
Friséesalat, Liebstöckel,
Vinaigrette, Sauerteigbrot

A,G,H,M € 10,0

Jausenbrote

Geröstetes Sauerteigbrot

Osso Collo vom Jaga Steirer,
Frischkäse, Kren, geräuchertes
Paprikapulver, Gartenkresse

A,G € 9,0

Geröstetes Sauerteigbrot

Paradeiserpesto, Burrata,
Rucola, Salzflocken

A,G,H,M € 8,0

Rund um die Bar

Steirische Käferbohnenfalafel,
knusprige Erdäpfelspalten, Datteln
im Speckmantel, Gemüsesticks

+ 2 Dips zur Wahl € 15,0

Steirische Käferbohnen Falafel

Vegan

F,L € 4,8

Knusprige Erdäpfelspalten

€ 3,5

Datteln im Speckmantel

€ 4,5

Salat

Bunter Pflücksalat

Kirschparadeiser, geröstete
Sonnenblumenkerne, Croûtons,
Radieschen

zur Wahl mit:

Apfel Balsamico oder Kernöl Dressing
A,C,H,M kl. € 6,0 / gr. € 11,0

+Gegrillte Hühnerbrust € 5,0

+Steirische Käferbohnen Falafel € 4,8

+Ziegenkäse in Schnittlauchmantel € 4,5

Sandwiches

Roastbeef Sandwich

Rosa gebratenes vom Biorind,
Bergkäse, Röstzwiebeln,
Honigsenfauce, Essiggurken,
Rucola, knusprige Erdäpfelspalten

A,G,M € 21,0

Falafel Sandwich

Käferbohnenfalafel, Feta,
karamellisierte rote Zwiebeln,
Junglauch, Paradeiser,
Sonnenblumenhummus, knusprige
Erdäpfelspalten

A,F,G,H,L € 17,0

Dips

Sauerrahmdip, Schnittlauch

G € 1,5

Honig-Senf Dip, Gartenkresse

M € 1,8

Trüffelmayonnaise, Junglauch

C,M € 2,0

Sonnenblumen Hummus, gerösteter

Sesam Vegan

F,H,L € 2,0

Suppen

Kräftiges vom Steirer Huhn
(Lugitsch)

Bröselknödel, Wurzelwerk,
Schnittlauch

A,C,G,L

€ 7,0

Sellerie-Apfel-Schaumsuppe

Vegan

Schwarzbrotchips, Petersilienöl,
Zitronenpfeffer

A,L,0

€ 8,0

Hauptspeisen

Kräuterhenne

Gefüllte Hühnerbrust

vom Lugitsch

Karfiol, Kräuterpesto, Haselnuss

G,H,L,0

€ 24,0

Grün Donnerstag

Blattspinat, knusprige Erdäpfel,
Stundenei, Trüffelschaum,

Belper Knolle

A,C,G

€ 17,0

Bio Seesaiblingsfilet

vom Alpenlachs

Mangold, Mandel-Grießknödel,

Wildkräuterschaum

A,C,G,D,H,L,0

€ 27,0

Rohren Nocken

Vegan

Walnuss, Rucola, Birne, Kren

A,H,M,0

€ 19,0

Süßer Abschluss

Rosengewächs

Erdbeer, Joghurt, Melisse, Timut

A,C,G,0

€ 9,0

Sorbet des Tages mit frischen Beeren

was die Küche hergibt

€ 4,5

mit Sekt

+ € 2,0

Mo-Fr 12:00 - 21:30

Sa 13:00 - 21:30

sonntags - feiertags 13:00 - 18:00