



Kleine Vorspeisen

Zum verkosten, gustieren und durchprobieren

Schulterscherzl

Südsteirische Sulz vom Rinder Schulterscherzl mit allerlei Wurzelgemüse, Käferbohnen und Kürbiskernöl

8,50€

Beef Tartar

Tartar vom Weiderind mit geschmorten Avocados, pochiertem Wachtelei und jungen Sprossen

9,80€

Schottischer Lachs

Hausgebeizter Lachs, Buchweizenblinis, mit nordischer Dill Senfsauce und Kaviar

9,50€

Quiche Crevette

Tarte von Eismeershrimps und Blattspinat mit Gewürzjoghurt und geschmorten Wiesenchampignons

€9,50

Kalbskopf

Marinierter Kalbskopf mit Venusmuscheln, Sepiolini, Flußkrebse, weißer Rettich und French Dressing

9,20€

Suppen

Consomme

Geklärte Suppe vom Weiderind mit allerlei Wiener Einlagen und Wurzelgemüse

6,90€

Gazpacho Andaluz

Geeiste südspanische Suppe aus Paprika, Tomaten und Gurken mit handgemachten Grissini und Iberico Schinken

7,90€

Degustations Menü

Sie können sich nicht entscheiden, 3 Gänge sind ihnen zuviel?

Suchen Sie sich drei Gänge aus unserer Karte aus, wir passen die Größe der Gerichte an.

(Vorspeise/Suppe, Hauptspeise, Dessert/Käse)

Menü 3 Gang € 37,50 p.P

Surf & Turf +€ 3,50



LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN VON DEN HIGHLIGHTS DER KÜCHE, KREATIV INTERPRETIERT VON UNSEREM KÜCHENCHEF IN MEHREREN GÄNGEN.

5 GANG MENÜ

85,00€ p.P.

Menüs können nur tischweise serviert werden

HRACHOWINA & HRACHOWINA



Wir verwenden in unseren Speisen alle 14 Allergene und deren Kreuzkontaminationen. Sprechen Sie uns bei Allergien an.