

KOSTPROBE

DEGUSTATIONSMENÜ AUS DER SAISONKARTE

KLEINE VORSPEISENARIATION

SCHAFKÄSE IM SPECKMANTEL | ANTIPASTI | WEINBLÄTTER |
OLIVENPPESTO | SCHWARZBROTCHIPS

ZITRONEN-HÜHNERSUPPE

KICHERERBSEN | GEMÜSE

LAMMRÜCKEN

IM GANZEN GEBRATEN | KARTOFFEL-MANGOLD-GRATIN | THYMIANSAFTERL

STEIRISCHES BAKLAVA

FILOTEIG | STEIRISCHER QUALITÄTSHONIG | WALNÜSSE | KÜRBISKERNE | KÜRBISPARFAIT

3-GANG MENÜ 28,40

4-GANG MENÜ 32,60

WEINEMPFEHLUNG:

PINOT GRIGIO D.O.P. 2019 | WG ALTÜRIS | FRIAUL | ITALIEN

1/8L 3,70

0,75L 21,90

DIGESTIVEMPFEHLUNG:

OUZO NR. 12 | KALOYIANNIS | GRIECHENLAND

2cL 2,20

SAISONKARTE

GRIECHISCHER SPÄTSOMMER | IM HERBST

VORSPEISE

GRIECHISCHER VORSPEISENTELLER	8,90
SCHAFKÄSE IM SPECKMANTEL ANTIPASTI WEINBLÄTTER OLIVENPPESTO GRIECHISCHER SALAT SCHWARZBROTCHIPS	

SUPPE

ZITRONEN-HÜHNERSUPPE	4,20
KICHERERBSEN GEMÜSE	

HAUPTSPEISE

WIR BEZIEHEN UNSER **BIO-LAMMFLEISCH** IM GANZEN VON DER **BIO-WALDSCHAFZUCHT** & **LAMM-BUSCHENSCHANK** DER **FAMILIE JEINDL** (JULIAS ONKEL) IN **KRUMBACH** IN DER BUCKLIGEN WELT.

MOUSSAKA	12,50
LAMMLASAGNE MELANZANI KARTOFFEL	
LAMMRÜCKEN	22,90
IM GANZEN GEBRATEN KARTOFFEL-MANGOLD-GRATIN THYMIANSAFTERL	
LAMMBRUST	14,90
GEFÜLLT HIRSE PAPRIKA TOMATE ZUCCHINI NATURSAFTERL	
GAVROS	14,50
GEGRILLTE SARDINEN TZATZIKI OLIVEN-WEISSBROTSCHEIBEN	
SPINAT-SCHAFKÄSE-KUCHEN	9,80
TOMATENRAGOUT	

SALATE

GRIECHISCHER SALAT	4,80
TZATZIKI	3,80

NACHSPEISE

STEIRISCHES BAKLAVA	6,80
FILOTEIG STEIRISCHER QUALITÄTSHONIG WALNÜSSE KÜRBISKERNE KÜRBISPARFAIT	
MELONENSORBET	3,50
ROTER PFEFFER	MIT PROSECCO 4,50