

Vorspeisen / Suppen

	€
Bunte Herbstsalate	7
Ochsenschwanz Essenz mit Markklößchen	8
Köpfers Fischsuppe	12
Weinbergsschnecken in hausgemachter Kräuterbutter mit Toastbrot	12
Kalbskopf nach Art des Hauses	14
Gesottene Kalbshüfte mit Ziegenkäse und steirischem Kürbiskernöl	15
Gebeizter Vanillelachs mit Salat von Wildkräutern und Kürbischutney	15
Handgeschnittenes Beef Tatar vom Angus Rind	17

Fleisch / Fisch / Vegetarisch

Cordon Bleu vom Landschwein oder Kalbsrücken mit Pommes Frites	17 / 25
Brust vom Label Rouge Perlhuhn mit schlotzigem Herbstpilz-Risotto	25
Geschmortes Bäckle vom Kalb mit Wirsinggemüse und Schnittlauch-Püree	29
Filet von der Rinderfärsche „Rossini“ mit Schnippelbohnen und handgedrehten Schupfnudeln	39
Schuttertärer Bachforellenfilet auf jungem Spinat mit Zwiebeltarte	24
In Kräutern gebratene Herbstpilze mit handgedrehten Schupfnudeln	19

Dessert

Despresso - kleine Crème Brûlée mit Espresso	7
Variation von hausgemachten Sorbets	9
Zwetschgenschlupfer mit cremigem Zimteis	11
Himbeertiramisu im Schokoladenmantel mit hausgemachtem Nougateis	13
Kleine Käseauswahl mit Feigensenf	12

Vegetarisches Menü

Bunte Herbstsalate mit Ziegenkäse und Kürbischutney	

Zwiebeltarte	

In Kräutern gebratene Herbstpilze mit handgedrehten Schupfnudeln	

Zwetschgenschlupfer mit cremigem Zimteis	
3 Gang (ohne Zwiebeltarte)	34 € / Wein 22 €
4 Gang	41 € / Wein 28 €

Steinbuck Menü

Handgeschnittenes Beef Tatar vom Angus Rind	

Weinbergsschnecken in hausgemachter Kräuterbutter mit Toastbrot	

Köpfers Fischsuppe	

Schuttertärer Bachforellenfilet	

Filet von der Rinderfärsche „Rossini“ mit Schnippelbohnen und handgedrehten Schupfnudeln	

Himbeertiramisu im Schokoladenmantel mit hausgemachtem Nougateis	
oder	
Kleine Käseauswahl	
4 Gang (ohne Suppe und Weinbergsschnecken)	57 € / Wein 28 €
5 Gang (ohne Suppe)	64 € / Wein 34 €
6 Gang	76 € / Wein 42 €

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung als 5 & 6 Gang Menü bis 20 Uhr entgegen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!