

# Empfehlung

Marillen-Spritz  
Marillennektar mit trockenem Sekt

€ 7,50

Steirische Kürbissuppe mit frischem Ingwer und Kürbiskernöl Styrian soup of pumpkin with fresh ginger and pumpkin seed oil	€ 7,90
Nußbaumerins "Spezial" Entrecôte vom Weideochsen im Pfandl serviert, mit einer Kräuter-Parmesan-Bärlauchsauce gratiniert, dazu gebratene Erdäpfel Entrecôte with herbal-parmesan gratin and backed potatoe	€ 23,90
Bensers Blutwurst auf Wacholderrahmsauerkraut, dazu Erdapfelpüree Roasted black pudding with creamy juniper sauerkraut and potato mash	€ 17,90
Ragout von der Hirschkeule mit Wildpreiselbeeren in der Williamsbirne und Semmelknödel Ragout of deer with wild cranberries in a pear and bread dumpling	€ 21,90
Rosa gebratenes Filet vom Weideochsen an Rahmwirsing dazu Rote Bete Gnocchi's Medium grilled steak of fawn with creamy savoy cabbage and beet root-potato gnocchi's	€ 29,90
Filetspitzen Stroganoff mit hausgemachten, gebratenen Spätzle Beef Stroganoff with homemade, roasted spaetzle	€ 19,90
Pochiertes Filet vom Zander im Weinsud an Gemüse-Julienne nach Steirischer Art mit Salzkartoffeln und frischem Kren Poached fillet of pikeperch in wine stock on vegetable julienne Styrian style with boiled potatoes and fresh horseradish	€ 18,90
Lebkuchenparfait auf warmen, beschwipsten Zwetschken Gingerbread parfait served on warm, tipsy plumps	€ 7,50

## Weinempfehlung

2017 White Pearl Cuvée (GV/gMK/RIE) Ein Genusslebnis, das an volle, reife Trauben erinnert, umrahmt von einem freudigem Säurespiel, die Extrasüße zaubert ein langes Geschmackserlebnis.	0,1l	€ 4,50
2013 Zweigelt Barrique, Ried Ritzling, 26 jährige Reben Tiefes, dunkles Kirschrot, zarte Vanillearomen, feinfruchtig nach Weichsel und Kirsche, am Gaumen weich und samtig. elegantes Frucht - Holzspiel mit eingebundener milder Säure, 12 Monate im kleinen Eichenfaß gereift.	0,1l	€ 6,50