

## VORSPEISE

CARPACCIO VOM HIRSCHRÜCKEN <sup>(G/L)</sup>  
VOGERLSALAT / ORANGE / WALNUSSDRESSING  
20

HAUSGEBEIZTER LACHS <sup>(G)</sup>  
KARTOFFELRÖSTI / SAUERRAHM DIP / SALATSTRÄUSERL  
20

GARTENSALAT  
PARMESAN / CROÛTONS / HAUSDRESSING  
12/18

CARPACCIO VON DER ROTEN BETE <sup>(G)</sup>  
ZIEGENKÄSE / VOGERLSALAT / EINGELEGTER KÜRBIS  
20

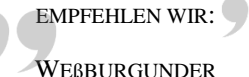
CARPACCIO VON DER ROTEN BETE <sup>(G/L)</sup>   
VOGERLSALAT / EINGELEGTER KÜRBIS / WALNÜSSE  
18

## SUPPE

CONSOMMÉ VOM RIND  
GEMÜSE-JULIENNE / KALBSBRÄT STRUDEL  
13

SCHWARZWURZELCRÈME <sup>(G,L)</sup>  
WILDSCHWEINSCHINKEN CHIPS / KRÄUTERÖL / CROÛTONS  
13

BOUILLABASSE <sup>(G/L)</sup>  
EDELFISCHE / JAKOBSMUSCHEL / RIESENGARNELE / SAUCE ROUILLE <sup>(L)</sup>  
20/29

ZU DEN VORSPEISEN  
EMPFEHLEN WIR:   
WEBBURGUNDER

ERICH WALTER POLZ /  
SÜDSTEIERMARK  
39/10,5/5,9

## HAUPTGANG

FISCHEMPFEHLUNG DES TAGES <sup>(G)</sup>  
BERGLINSENGEMÜSE / WEISSWEINSCHAUM

35

“ PERFECT MATCH  
UNSER FISCH UND DAZU:  
CUVEE MASETO BIANCO  
ENDRIZZI/TRENTINO  
42/12/6,8

EDELWILDGULASCH  
AUS HEIMISCHEN WÄLDERN <sup>(G)</sup>  
HIMBEER BLAUKRAUT / SEMMELKNÖDEL / PREISSELBEEREN

34

EINFACH KÖSTLICH  
HIRSCHRÜCKEN UND DAZU:  
“ PINOT NOIR  
MARKOWITSCH/CARNUNTUM  
42/12

HIRSCHKALBSRÜCKEN  
AUS HEIMISCHEN WÄLDERN <sup>(G)</sup>  
SELLERIECRÈME / ROSENKOHL GEMÜSE / LEBKUCHEN JUS

39


BARBARIE-ENTENBRUST  
KARTOFFELBUCHTELN / HIMBEERBLAUKRAUT / KUMQUATS

35

WIENER SCHNITZEL <sup>(L)</sup>  
ERDÄPFEL-VOGERLSALAT / PREISELBEEREN / ZITRONE

27 / 33

“ PROBIEREN SIE ZU  
DER BARBERIE-  
ENTENBRUST “  
RIPASSO DELLA  
VALPOLICELLA  
CORTE GIARA/VENETO  
39/12

GESCHMORTER SPITZKOHL <sup>(G,L)</sup>   
LINSENGEMÜSE / KRÄUTERSEITLINGE

28

TAGLIOLINI  
SCHWARZER TRÜFFEL  
24 / 31

## DESSERT

ORANGEN-PALATSCHINKEN  
FRÜCHTE / CASSISSORBET  
13

ZU VINO SAG ICH NIE NO!

DARUM ZUM DESSERT:  
BEERENAUSLESE CUVÉE  
KRACHER/ILLMITZ  
49,5/10,5

SORBET VARIATION <sup>(G/L)</sup>   
ANANASCARPACCIO  
16

DAS LEBEN IST ZU KURZ UM  
SCHLECHTEN WEIN ZU  
TRINKEN.

### KÄSE

KÄSETELLER VOM ANDECHSER  
BIO-HOFLADEN SCHEITZ  
17

DARUM ZUM KÄSE:  
PINOT NOIR  
MARKOWITSCH/CARNUNTUM  
42/13

FEINE NASCHEREI IN MINI  
GEHT NOCH, AUCH WENN EIGENTLICH NIX MEHR GEHT!  
5

ESPRESSO N'ICE <sup>(G)</sup>  
VANILLEEIS / ESPRESSO  
6

### DIGESTIF EMPFEHLUNG:

BRANDY ALEXANDER  
CARLOS GRAN RESERVA / KAFFELIKÖR /  
SAHNE / MUSKATNUSS  
13

## KIDS

WIENER SCHNITZEL <sup>(L)</sup>  
POMMES FRITES  
15

PASTA  
FRUCHTIGE TOMATENSAUCE / PARMESAN  
10  
ODER  
ZERLASSENE BUTTER / PARMESAN  
9

FISH & CHIPS  
BACKFISCH / POMMES FRITES  
10

EISBIENE  
VANILLEEIS / SCHOKOSAUCE  
7

LANGeweile WÄHREND  
DER WARTezeit... KENNEN  
WIR NICHT:



„STEG 32“  
3-GANG-GENUSS MENÜ

HAUSGEBEIZTER LACHS <sup>(G)</sup>  
KARTOFFELRÖSTI / SAUERRAHM DIP / SALATSTRÄUSERL

*WEIßBURGUNDER*  
*ERICH WALTER POLZ / SÜDSTEIERMARK*

BARBARIE-ENTENBRUST  
KARTOFFELBUCHTELN / HIMBEERBLAU-KRAUT / KUMQUATS

*RIPASSO DELLA VALPOLICELLA*  
*CORTE GIARA / VENETO*

ORANGEN-PALATSCHINKEN  
FRÜCHTE / CASSISSORBET

*BEERENAUSLESE CUVÉE*  
*KRACHER/ILLMITZ*

3-GANG-MENÜ 65 PRO PERSON  
(VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)



WER DIE WAHRHEIT IM WEIN  
FINDEN WILL, DARF DIE SUCHE  
NICHT GLEICH BEIM ERSTEN  
GLAS AUFGEBEN: ”

WEINBEGLEITUNG  
ZUM MENÜ:  
26

„STEG32“  
3-GANG-GENUSS MENÜ  
VEGAN



CARPACCIO VON DER ROTEN BETE <sup>(G/L)</sup>   
VOGERLSALAT/ EINGELEGTER KÜRBIS / WALNÜSSE

*PINOT NOIR*  
*MARKOWITSCH / BURGENLAND*

GESCHMORTER SPITZKOHL <sup>(G,L)</sup>   
LINSENGEMÜSE / KRÄUTERSEITLINGE

*LUGANA*  
*BULGARINI / LOMBARDEI*

SORBET VARIATION <sup>(G/L)</sup>   
ANANASCARPACCIO

*BEERENAUSLESE CUVÉE*  
*KRACHER/ILLMITZ*

3-GANG-MENÜ 59 PRO PERSON  
(VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)

„MAN MUSS AUCH MAL  
„WEIN“  
SAGEN KÖNNEN“

WEINREISE ZUM MENÜ:

26