

MENÜ

BOUCHOT MUSCHELN

Bouchot Muscheln mit Karotte, Topaz Apfel & Verbene ©①④⑥⑧
2024 Roero Arneis, Valfaccenda / Piemont - Italien

oder

BERGFORELLE

Bergforelle mit Pastinake, Brombeer & Sanddorn ④⑥⑧⑩⑪
2022 Welschriesling "Alte Reben", Jakob Schönberger / Mörbisch - Burgenland

|

SCHLANGENMELANZANI

Schlangenmelanzani mit Kohlrabi, Eiskraut & Limette ④⑥⑧
2017 Riesling "Viesslinger Stern", M. Muthenthaler / Mühldorf - Wachau

oder

KÜRBIS & PAPRIKA

Kürbis- & Paprika Vielfalt mit weißem Pfirsich & Kren ④
2019 Shining Blanc, Jurtschitsch / Langenlois - Kamptal

|

HECHT

Hecht mit Rosa Bianca Melanzani, Gurken & Zitronen Thymian ©⑥⑧⑩
2017 Grüner Veltliner "Gaisberg", Geyerhof / Oberfucha - Kremstal

oder

GEBIRGSSAIBLING

Gebirgssaibling mit Lauch, Caviar & Bergamotte ④⑥⑧⑩ +25 Aufpreis
2022 La Tour Saint-Hilaire "Monopol", Valentin Cadel / Burgund - Frankreich

|

SPITZKRAUT

Spitzkraut mit Fenchelpollen, Holunderblüten & Molke ©⑥
2022 Sauvignon Blanc "Legionärin", Karl Schnabel / Gleinstätten - Steiermark

oder

KALBSBRIES

Kalbsbries mit Schwarzkohl, Mandarine & Kerbelwurzel ©⑧⑩
2020 Merweh, Sept Winery / Bekaa Valley - Libanon

|

ZIEGENKITZ

Ziegenkitz Schulter mit Wiesenkerbel, Rhabarber & Senf ④⑥⑧⑩
2017 Blaufränkisch "Gritschenberg", H. & A. Nittaus / Gols - Burgenland

oder

BEINFLEISCH

Beinfleisch mit Frühkraut, Pimentos & Yuzu ⑥⑧⑩
2016 Chinon "Les Charmes", Charles Joguet / Loire - Frankreich

|

AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI ©

2022 Tokaji Szamorodni, Homonna Attila / Tokaj - Ungarn

oder

GÄNSEBLÜMCHEN

Mispeln mit Meyer Zitrone, Verbene & Windgebäck ©
2018 Riesling "Östlich Lenchen" Auslese, P.J. Kühn / Rheingau - Deutschland

|

BITTERSCHOKOLADE

Bitterschokolade mit Kumquats & Tagetes ④⑥⑧
2020 Colli Piacentini (Malvasia) dolce, Azienda Agricola Luretta / Emilia Romagna - Italien

oder

RHABARBER

Rhabarber mit Stachelbeer, Erdmandel & Ampfer ©⑥
NV Sake Rosé (Junmai), Ikekame / Fukuoka - Japan

Wir bitten um Verständnis, dass wir unser Steirereck Menü ausschließlich tischweise anbieten.
Für Änderungen im Menü erlauben wir uns einen Aufpreis zu verrechnen.

6-GANG-MENÜ 245

Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +115
Alkoholfreie Begleitung (1 Glas pro Gang) +75

7-GANG-MENÜ 265

Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +130
Alkoholfreie Begleitung (1 Glas pro Gang) +88



MITTAG IM STEIRERBECK

BERGFORELLE mit Pastinake, Brombeer & Sanddorn ^{Ⓐⓐⓐⓐⓐⓐ} 46

BOUCHOT MUSCHELN mit Karotte, Topaz Apfel & Verbene ^{ⓐⓐⓐⓐⓐ} 54

SAIBLING im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ^{ⓐⓐ} 52

ZICHORIENGEWÄCHSE mit Walnuss, Sellerie & Zitronat Zitrone ^{ⓐⓐ} 48

Altwiener **HOCHZEITS SUPPE** mit Wiener Einlagen ^{Ⓐⓐⓐⓐⓐ} 24

KÜRBIS- & PAPRIKA Vielfalt mit weißem Pfirsich & Kren [Ⓐ] 44

KALBSBRIES mit Schwarzkohl, Mandarine & Kerbelwurzel ^{ⓐⓐⓐ} 46

GEBIRGSSAIBLING mit Lauch, Caviar & Bergamotte ^{Ⓐⓐⓐⓐ} 78 (im Menü +25)

CAVIAR & LINSEN mit Banane & Speck ^{ⓐⓐⓐ} 75 (im Menü +25)

KALBSBEUSCHEL mit Schnittlauch-Knödel & Majoran ^{Ⓐⓐⓐⓐⓐⓐ} 36

GULASCH vom Almoachsen mit gebratener Semmel-Lauchschnitte ^{Ⓐⓐⓐⓐ} 36

LAUCHHERZ mit Kochsalat, Orangenblüte & Salzmarille ^{ⓐⓐⓐⓐⓐ} 52

AMURKARPFEN mit Kohlrabi, Stachelbeeren & Zitronenverbene ^{Ⓐⓐⓐⓐ} 58

STÖR mit Gin Dirndl, Karfiol, Romanesco & Pericon ^{Ⓐⓐⓐⓐⓐⓐ} 68 (im Menü +10)

KALBSNIERE mit Brunnenkresse, Heurigen & Sanddorn ^{ⓐⓐ} 62

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb mit Petersilien-Erdäpfel ^{Ⓐⓐⓐ} 42

SCHNEEBERGLAND ENTE mit Fenchel, Senfsalat & Powidl ^{ⓐⓐ} 65

ZIEGENKITZ Schulter mit Wiesenkerbel, Rhabarber & Senf ^{Ⓐⓐⓐⓐ} 68

POGUSCH LAMMRÜCKEN mit Zuckererbsen, Stangensellerie & Pistazie ^{ⓐⓐⓐ} 69

AFFINIERTER KÄSE aus unserer **MEIEREI** [ⓐ]

oder

GÄNSEBLÜMCHEN aus Mispeln, Meyer Zitrone, Verbene & Windgebäck [ⓐ] 24

APFELVIELFALT mit Topfen, Fenchelpollen & Pericon ^{ⓐⓐ} 34

ALEXANDER LUCAS Birne mit Bienenwachs, Molke & Heiden ^{ⓐⓐ} 26

MISPELN, Veilchen & Frittaten ^{Ⓐⓐⓐⓐ} 28

MOHNNUDELN mit Zwetschkenröster-Eis ^{Ⓐⓐⓐⓐ} 28

RHABARBER mit Stachelbeer, Erdmandel & Ampfer ^{ⓐⓐ} 28

ALLERGENINFORMATION

[Ⓐ]–Glutenhaltiges Getreide / [Ⓑ]–Krebstiere / [Ⓒ]–Eier / [Ⓓ]–Fisch / [Ⓔ]–Erdnuss / [Ⓕ]–Soja / [Ⓖ]–Milch
[ⓓ]–Schalenfrüchte / [Ⓛ]–Sellerie / [ⓓ]–Senf / [Ⓝ]–Sesam / [ⓐ]–Sulfite / [Ⓟ]–Lupinien / [Ⓛ]–Weichtiere

MITTAGS-MENÜ 4-GANG 170
mit Käse und /oder Dessert

Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +80
Alkoholfreie Begleitung (1 Glas pro Gang) +54

MITTAGS-MENÜ 5-GANG 190
mit Käse und Dessert

Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +95
Alkoholfreie Begleitung (1 Glas pro Gang) +65

GEDECK 9,5

