

Da Summa is uma.....

Lauwarmer Schwammerlsalat mit Grazer Krauthäuptel

Balsamico und frischen Kräutern
(Genussregion Grazer Krauthäuptel)

€ 5,60

Saiblingstatare mit Eierschwammerl

auf bunten Blattsalaten, cross gebratenem Bauchspeck und Kernöl
(Genussregion steirisches Kernöl g.g.A)

€ 6,30

Consommé vom steirischen Huhn

mit Steinpilzen und Sherry

€ 4,10

Zucchini-Mozzarella Cordon-Bleu

glacierte Cherrytomaten und Basilikum

€ 12,80

Filet von der Reinanke mit Erdäpfelschuppen

auf buntem Paprika- Olivenragout

€ 16,80

Rumpsteak mit gebratenen Pilzen

auf Lavendel-Rotweinglacé, Braterdäpfel und Blütengemüse
(in Verbindung mit Menüs Aufzahlung € 4,00)

€ 18,90

Gebratene Forellenfiletstreifen

auf Pappardelle mit Eierschwammerl

€ 14,80

Heidelbeertiramisu

im Glas serviert

€ 5,10

3-Gang Menü € 24,00

4-Gang Menü € 29,00

5-Gang Menü € 34,00

Muskato Limette "*Sommerdrink 2010*"

€ 4,50

Muskat Ottonell Limette

€ 5,50

Szigeti, Gols - Burgenland

Frizzante/Muskat Ottonel, Limetten, Holundersirup, Soda und frischen Minzeblätter

Furmint/Sipon 2009

€ 22,50

Weingut Dveri Pax, Stajerska, Slowenien

Glas

€ 3,50

Diese autochthone Rebsorte präsentiert sich äußerst vielfältig und verlangt daher großes Fachwissen und ein sehr sorgfältiges Arbeiten. Ihre Fülle spannt einen breiten Bogen von feiner Grapefruit-Citrus-Aromatik bis zu vollreifen, kompakten und tiefgründigen Komplexen. Ein sehr langlebiger Wein mit einer gewaltigen Bandbreite und Fülle, der den Gaumen mit neuen Geschmacksempfindungen reizt und eines aufzeigt: Wein benötigt Zeit – Zeit zur Reife und Zeit beim Genießen.

Rind, Schwein, Kalb, Milch- und Milchprodukte, Käse, Eier, Erdäpfel, Kürbiskerne und Kernöl, Geflügel und Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs. Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt am Ende unserer Speisekarte