Á la carte

Vorspeisen:

Marinierter Schaffrischkäse vom „Gutshof Borckenstein“ mit verschiedenen Paradeiser, Basilikum und Grissini	€ 14,50
Mandira Bowl mit kalt geräucherter Eltendorfer Lachsforelle, Avocado und Bio Sprossen vom Dachriegelhof	€ 16,50
Tatar vom Chianina Rind mit Ossietra Kaviar, Kräutersalat Bauernbutter und Bio Toastbrot	€ 52,00

Suppen:

Rindskraftsuppe mit Kräuterfrittaten	€ 6,50
Ayurvedische Tagessuppe	€ 6,50

Hauptgerichte:

Hausgemachte Gnocchi mit Steinpilzen, Rucola und Parmesan	€ 18,50
Clubsandwich „Mandira“ mit Trüffelmayonaisse und Steak–Fries	€ 26,50

Clubsandwich „Vegetarisch“ mit Trüffelmayonaisse und Steak–Fries € 21,00

Filet vom Chianina Rind aus Dobl € 45,00
mit „Cafe de Paris“ Butter, mediterranem Röstgemüse
und Rosmarin-Erdäpfel
Unsere hochwertigen Fleischprodukte stammen vom Chianina Hof aus Dobl in der Steiermark.
Der Betrieb hat es sich zur besonderen Aufgabe gemacht, den bestmöglichen Lebensraum für die seltenen Nutztierrassen zu schaffen.
Diese hohe Qualität liefert unseren außergewöhnlichen Fleischgenuss!

Gebratene Steirische Gebirgsgarnele € 48,00
mit Curry–Schalotten–Butter
und Avocado–Limettenrisotto
Unser Lieferant Michi's frische Fische setzt auf kurze Transportwege und ressourcenschonende Aufzucht in bestem, mit Salz angereichertem, Gebirgswasser. Die proteinreichen Garnelen sind kalorienarm, gesund und überzeugen nicht nur geschmacklich, sondern vorallem durch ihre Umweltfreundlichkeit. Ein Beitrag zu nachhaltigem Genuss und verantwortungsbewusster Landwirtschaft.

Dessert:

Regionalität ist uns wichtig -gesund leben und essen.

Sorbet „Kir Royal“ € 18,00

Sorbetvariation mit marinierten Beeren € 14,50