



Vorspeisen - *Appetizer*

Carpaccio vom Salzwiesenlamm mit Portwein und Meersalz

Zweierlei Fenchel

*Carpaccio of North Sea lamb with sea salt and port-wine
Fennel Variety*

€ 17,50

Duett von Baerii Kaviar und Balik Lachs

Grünes Spargel Cassoulet

*Duet of Baerii Caviar and Balik salmon
Stewed green asparagus*

€ 17,50

Lauwarme Garnele auf Vanille Apfelkompott

Rapunzel

*Lukewarm king prawn with apple-vanilla compote
Lambs lettuce*

€ 16,50

Trilogie unserer Vorspeisen

Trilogy of our starters

€ 19,50

Suppen - *Soups*

Cremige Shii Take Pilzsuppe

Steirisches Kernöl und Bergkäsegebäck

*Cream of Shii Take mushroom soup
Pumpkin seed oil and cheese crackers*

€ 11,50

Petersilienschäumchen

Gegrillte Jakobsmuschel

*Foamy soup of parsley
Grilled scallops*

€ 12,50

Vegetarischer Hauptgang – *Vegetarian Main Course*

Spinatgefüllter Haselnusscrêpe

Gemüsebuttersauce und glasierter Baby Mais

*Hazelnut pancake with spinach stuffing
Vegetable butter sauce and glazed baby corn*

€ 17,50



Fisch – *Fish*

Dorade Royal in Zitronenpfeffer
Rotweinbutter, Blattspinat und Crottin Kartoffelstampf

*Fillet of sea bass with lime pepper
red wine butter, spinach and goat cheese potatoes*

€ 24,50

Ikarimi Lachsfilet mit Sonnenblumenöl konfiert

Wermuth-Sauce und Erdnussnudeln

Salmon fillet cooked in sunflower oil

Vermouth sauce and peanut pasta

€ 23,00

Fleisch – *Meat*

Gegrilltes Kalbsfilet unter der Saatenkruste

Olivenkonfit, Erbsenmus und Tagliatelle

Grilled filet of veal with crunchy seed crust

Olivejam, mashed peas and tagliatelle

€ 27,00

Hasenrücken im Ingwermantel

Fingermöhrrchen und Haselnussflädle

Saddle of hare in ginger coating

Baby carrots and hazelnut "flädle"

€ 27,50

Karrée vom Milchferkel im Apfelweinjus

Rote Bete und Kartoffelplätzchen

Rack of sucking pig in apple wine gravy

Beetroots and potato medaillons

€ 26,00

Rindstournedo „Wellington“

Madeirabutter, Kohlsprossen und Kartoffelmousseline

Fillet of beef "Wellington" style

Madeira-Buttersauce, brussel sprouts and mashed potatoes

€ 29,50



Käse - Cheese

Auswahl europäischer Rohmilchkäse vom Wagen

Your choice of European raw milk cheese

€ 12,00

Crottin Chavignol im Strudelblatt
mit gebratenem Apfel

*Crottin Chavignol in strudel
with fried apple*

€ 7,50

Dessert

Kleines Schokoladen Tiramisu
Trauben Portwein Eis

*Small Tiramisu of chocolate
Grape and port-wine ice cream*

€ 6,50

Erfrischendes Mango Dreierlei
Mousse – Eis – Kompott

*Refreshing mango triple
Mousse – ice cream – compote*

€ 7,50

Ravioli von der Pistazie
im heißen Vanilleschaum

*Ravioli of pistachios
Hot vanilla foam*

€ 8,50

Kranichsteiner Schlosswanderung
- ein Potpourri von fünf süßen Leckereien -

*Kranichstein sweet ramble
- A variety of five desserts -*

€ 10,50