

## **Das Eckstein - Der Gastgeber**

*„Immer auf der Suche nach Neuem zu sein“, ist der Leitsatz.*

*Viele Städte hat er schon bereist, jedoch immer mit dem Ziel, irgendwann sesshaft zu werden und seinen Traum, „das Wasser des Lebens“ zu finden, zu verwirklichen.*

*Einige Einheimische Österreichs hatten ihm von der Grazer Altstadt und dessen Kultur vorgeschwärmt und meinten, er würde sein Ziel in dieser Stadt finden.*

*Somit verschlug es ihn in das Eckstein und er wusste sofort, dass er den perfekten Wein, sowie den Ort seines Lebens gefunden hatte..“*



## ANTIPASTI

1 6

Vulcanorohschinken 15 Monate gereift | Würzige Rohwurst  
Alici | Eingelegtes Gemüse | Asmonte  
*raw ham, salami, sardines, pickled vegetables and asmonte*  
"Genussregion Steirischer Vulkanland Schinken"  
L.G.O.D.

## ECKSTEIN KLASSIK

1 6 / 2 4

Tartare | Rote Zwiebelrelish | Eingelegte Chilis  
Kartoffelbrot | Kapernbeeren | Gebeiztes Eigelb | Knoblauch Aioli  
*beef tartare with onion relish, pickled chilis, potato bread, capers, pickled egg yolk and garlic aioli*  
A.C.L.M.O.  
100 G | 200 G

## BURRATA

1 6

Bunte Paradeiser | Paradeisergel | Pesto | Roastbeef  
*creamy burrata with mixed tomatoes, pesto and roastbeef*  
G.

## KRAUTHÄUPTEL

6 / 8

Krauthäuptel | Bauchspeck | Gebackenes Ei  
Kartoffeln | Geröstete Kürbiskerne  
*regional leaf salad with bacon, fried egg, potatoes and roasted pumpkin seeds*  
"Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A."  
A.C.M.

ALLERGENINFORMATION: A - GLUTENHALTIGES GETREIDE, B - KREBSTIERE, C - EIER,  
D - FISCH, E - ERDNUSS, F - SOJA, G - MILCH, H - SCHALENFRÜCHTE, L - SELLERIE,  
M - SENF, N - SESAM, O - SULFITE, P - LUPINEN, R - WEICHTIERE



Abends erlauben wir uns pro Gedeck 3,60 zu verrechnen  
Alle Preise inklusive MwSt. und aller Abgaben.

## THUNFISCH TARTARE

16

Limonenöl | Mango-Chili Salsa | Knuspriger Buchweizen  
*tuna tartare with lime oil, mango-chili salsa and crunchy buckwheat*  
D.

## SASHIMI

17

Roh mariniertes Thunfisch, Seesaibling & Garnele  
Salatherzen | Dressing „süß-sauer“ | Avocado | Sesam | Hummerchip  
*rare marinated tuna, arctic char and prawn with salad hearts,  
dressing "sweet-sour", avocado, sesame and shrimp chip*  
N.O.P.D.B.

## SUPPE VOM STEIRISCHEN OCHSEN

5

Rinderkraftsuppe | Wurzelgemüse  
Frittaten, Grießnockerln oder Leberknödel  
*beef broth with sliced pancakes, semolina dumplings or liver dumplings*  
A.C.L.G.

## FISCHSUPPE

9

Fische aus Fluss & Meer  
Sauce Rouille | Knusperbrot  
*fish soup with styrian vegetables, sauce rouille and crunchy bread*  
A.C.B.D.R.O.P.



Abends erlauben wir uns pro Gedeck 3,60 zu verrechnen  
Alle Preise inklusive MwSt. und aller Abgaben.

## GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

14 / 22

Melanzani-Pinienkernfülle | Gurke | Physaliskompott  
Senfkaviar | Griechisches Joghurt

*ravioli filled with aubergine and pine nut, comes with cucumber,  
physalis compote, dried mustard seeds and greek yogurt*

A.G.H.P.L.H.

## SCHNELLER TELLER

12

Penne all'arrabbiata | Feurige Pepperoni

Paradeiser | Speck | Paprika

*hot pasta italian style (hot pepper, tomatoes, bacon and bell pepper)*

A.C

## EIERSCHWAMMERL RISOTTO

11 / 16

CARNAROLI AUS PIEMONT

Röstzwiebel | Estragonöl

*risotto with chanterelles, deep fried onion and tarragon oil*

G.L.A.

## BRANZINO

27

Safran-Orechiette | Muscheln | Zuckermais | Zucchini

*filet of sea bass with mussels, sweet corn and zucchini*

A.D.G.C.R.

## SEESAIBLING

27

Rote Rüben | Grüner Spargel | Blattwerk | Gnocchi

*filet of arctic char with green asparagus, leaf vegetables and gnocchi*

D.G.P.



Abends erlauben wir uns pro Gedeck 3,60 zu verrechnen  
Alle Preise inklusive MwSt. und aller Abgaben.

## CHATEAUBRIAND

Herzstück des Rinderfilets  
*center piece of beef filet*

am Gast tranchiert | für 2 Personen | Wartezeit 45 Min  
*carved in front of our guests | for 2 persons | waiting period 45 minutes*  
400g | 54

## FILET-STEAK

150g | 23  
250g | 31

## RIB EYE

á 100g | 9

## TUNA-STEAK

ca 200g | 24

### Süßkartoffel Fries 4

*sweet potato fries*

### Gegrillte Zucchini & Junglauch 4

*grilled zucchini with leek*

### Gemischte Pilze 4

*mixed mushrooms*

### Trüffelpüree 6

*truffled mashed potatoes*

## WOAZSCHWEIN

2 2

Vom Buchberger | Schweinefilet | Schwarzer Reis  
Steinpilzrahm | Allerlei Kürbis

*filet of pork with black rice, mushroom sauce, mixed pumpkin, pak choi and nut pesto*  
"Genussregion Südoststeirisches Woazschwein"

G . L . O . H .

## KALBSRÜCKEN

2 7

Vom Zotter | Topinamburcreme | Zwiebelconfit  
Geröstete Eierschwammerl | Wilder Brokkoli | Glaciertes Kalbsbries

*saddle of veal with black root cream, onion confit, roasted chanterelles,  
wild brokkoli and glazed veal sweetbread*

L . O . G .



Abends erlauben wir uns pro Gedeck 3,60 zu verrechnen  
Alle Preise inklusive MwSt. und aller Abgaben.

# DESSERTS

## VON UNSERER KONDITORIN

„ECKSTEIN SCHOKOLADE“ 7,5

15 YEARS AND MORE...

Schokoladenmousse | weiß | milch | bitter  
*chocolate mousse: white, milk and dark*  
A . C . H . E . G . F .

FRUCHTSALAT 8

Rosé Traube | Granatapfel | Grapefruit  
*fruit salad with rosé grape, pomegranate and grapefruit*  
O .

SAUERRAHMSCHMARRN 9

Sauerrahmeis | Birnenkompott | Staubzucker  
*scrambled pancake with sour cream, pear compote and powdered sugar*  
A . C . G .

VON DER KÄSEREI 14

Verschiedene Arten von Weich- bis Hartkäse  
Marmelade | Chutney  
*variation of regional cheese with marmalade and chutney*  
"Genussregion Murtaler Steirerkäs"  
G . O . L

## SORBET VARIATION

Bitte fragen Sie unser Personal,  
welche Sorbetsorten wir für Sie vorbereitet haben!  
*variation of sorbets: please ask our service!*

Pro Kugel: € 2,50  
*each sort: € 2,50*



Abends erlauben wir uns pro Gedeck 3,60 zu verrechnen  
Alle Preise inklusive MwSt. und aller Abgaben.