

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 .

OKTOPUS

1 7

Oktopuscarpaccio | Wasabimayonnaise | Escabehegemüse | Avocado

carpaccio of octopus with wasabi mayonnaise, escabeche vegetables and avocado

L . O . C . R

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

PANZANELLA

1 3

Grüner Spargel | Frisee | Eingelegter Zwiebel

Knuspriger Vulcano | Schafskäse | Toskanabrot

tuscan bread salad with frisee, pickled onions, crunchy vulcano ham, sheep's milk cheese and tuscan bread

G . A .



Abends erlauben wir uns pro Gedeck 3,50 zu verrechnen
Alle Preise inklusive MwSt. und aller Abgaben.

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 .

RUCOLA

5 / 7

Rucola | Strauchparadeiser | Asmonte

rocket salad with tomatoes and asmonte
C . G .

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 .

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

8

Heidensterz | Buttermilchschaum

soup of wild garlic with traditional buckwheat sterz and butter milk foam
A . G . L . O .



Abends erlauben wir uns pro Gedeck 3,50 zu verrechnen
Alle Preise inklusive MwSt. und aller Abgaben.

GEBACKENE NUSSGNOCCHI 1 5

Spargelcassoulet | Kapern | Getrocknete Paradeiser
fried nut gnocchi with asparagus ragout, capers and dried tomatoes
A . G . H .

SCHNELLER TELLER 1 2

Penne all'arrabbiata | Feurige Pepperoni
Paradeiser | Speck | Paprika
hot pasta italian style (hot pepper, tomatoes, bacon and bell pepper)
A . C

RISOTTO 1 1 / 1 6

CARNAROLI AUS PIEMONT

Safranrisotto | Gemüsechip | karamellierte Bittersalate
saffron risotto with vegetable chip and caramelized leaf lettuce
G . L .

SEESAIBLING 2 7

Bio Seesaibling aus Mürzsteg | Bärlauchravioli | Bärlauchvelouté
Artischockencreme | Steckrübenconfit
*filet of arctic char with wild garlic ravioli, wild garlic velouté,
artichokes cream and turnip confit*
D . A . C . D . O .

SEETEUFEL 2 9

Gebackene Arancini | Chorizochips | Geräucherte Paprikacreme | Okra
*filet of monkfish with sicilian rice balls, chorizo chips,
smoked bell pepper cream and okra*
D.O.A.

LACHSFORELLE 2 6

Cous Cous | Rahmgurken | Gegrillte Salatherzen | Dill | Knuspriger Buchweizen
*filet of salmon trout with cous cous, creamy cucumbers,
grilled lettuce hearts, dill and crunchy buckwheat*
D.A.G.O.



Abends erlauben wir uns pro Gedeck 3,50 zu verrechnen
Alle Preise inklusive MwSt. und aller Abgaben.

CHATEUBRIAND

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

180g | 25
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

Kartoffeldippers 4
crunchy potato slices

Trüffelpüree 6
truffled mashed potatoes

LAMM

2 8

Rosa Lammschlägel & Glacierte Lammzunge vom Zotter
Baba Ganoush | Gegrillte Melanzani | Bunte Radieschen
leg and glacéed tongue of lamb with baba ganoush, grilled aubergine and mixed radishes
N . O . G .

SCHWEINEBAUCH

2 1

Vom Buchberger | Weiße Bohnencreme | Perlzwiebel
Kernölpopcorn | Stangensellerie
pork belly with white bean cream, pearl onion, pumpkin seed oil popcorn and celery
G . L . O . H .



Abends erlauben wir uns pro Gedeck 3,50 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.

SCHOKOLADENBROWNIE 8

Avocado | Maracuja | Granatapfel
chocolate brownie with avocado, maracuja and pomegranate
C.F.

GEEISTES BIRNENTÖRTCHEN 8

Honig | Mandel | Portwein
frosted parfait of pear with honey, almonds and port wine
A.G.H.O.

SAUERRAHMSCHMARRN 9

Sauerrahmeis | Zwetschken | Staubzucker
scrambled pancake with sour cream, plums and powdered sugar
"Genussregion Oststeirischer Apfel"
A.C.G.

VON DER KÄSEREI 14

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

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 3,50 zu verrechnen
Alle Preise inklusive MwSt. und aller Abgaben.