

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..“



PÖLLAUER HIRSCHBIRNE

1 4

Birnen-Feigenfocaccia | Vulcanorohschinken
Paradeiserchutney | Speckmarmelade
focaccia with pear and figs, raw ham, tomato chutney and bacon jam
"Genussregion Pöllauer Hirschbirne g.U."
"Genussregion Steirischer Vulkanland Schinken"
A.C.O.B.

ECKSTEIN KLASSIK

1 6 / 2 4

Tartare | Rotes 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

GEBEIZTER SEESAIBLING

1 6

Jakobsmuschel | Blutwurst | Stangensellerie | Apfel
pickled arctic char with scallops, black pudding, celery and apple
"Genussregion Oststeirischer Apfel "
A.C.D.L.O.R.

OKTOPUS

1 8 / 2 6

Gegrillt | Balsamicolinsen | Karfiol | Scamorza
grilled octopus with balsamico lentils, cauliflower and scamorza
G.O.R.

DER LIEBLING

6 / 8

Vogelersalat | Bauchspeck | Gebackenes Ei
Kartoffeln | Geröstete Kürbiskerne
lamb's lettuce 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.

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.

WILDCONSOMMÉ 7

Wildstrudel | Johannisbeere | Eierschwammerl | Liebstöckel
Consommé of game with currant, chanterelles and lovage
"Genussregion Hochschwab Wild"
A.C.L.O.

SÜBKRAUT TASCHERL 12 / 18

Bunte Radieschen | Vogerlsalat | Kreuzkümmel
ravioli filled with sweet cabbage, mixed radishes, lamb's lettuce and caraway
A.C.M.O.

PENNE SALSICCIA 14

Erbsen | Paradeiser | Rahm | Petersilie
pasta italian style (peas, tomatoes, cream and parsley)
A.C.L.

SPINATGNOCCHI 11 / 16

Schafskäse | Walnuss | Schwarzwurzeln
gnocchi with spinach, sheep cheese, walnut and black roots
A.C.H.G.

SEETEUFEL 28

Lardo Speck | Caponata | Mojo Salsa | Quitte
filet of monkfish with bacon, caponata, mojo salsa and quince
D.C.O.



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

250g | 22

SCHWERTFISCH

& Salsa Verde
filet of swordfish with salsa verde
200g | 24

Pommes Frites & Trüffelmayonnaise 4
pommes frites & truffled mayonnaise

Gemischte Pilze 4
mixed mushrooms

Gegrillte Zucchini
& Junglauch 4
grilled zucchini with leek

Trüffelpüree *oder* Gnocchi 6
truffled mashed potatoes or gnocchi

Cremige Schwarzwurzel 4
creamy black roots

Gänseleber 6
goose liver

Safranrisotto 4
saffron risotto

LAMM

2 4

Stelze vom Zotter Lamm | Rollgerste | Wirsing | Baby Karotten | Bohnen
lamb shanks with six rowed barley, savoy cabbage, baby carrots and beans
"Genussregion Ennstal Lamm"
G. L. O.

KALBSFILET

2 7

Fregola Sarda | Roter Paprika | Shiitake | Trüffel
Filet of veal with fregola sarda, red pepper, shiitake and truffle
wild brokkoli and glazed veal sweetbread
A. C. G. O.



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

DESSERTS

VON UNSERER KONDITORIN

„ECKSTEIN SCHOKOLADE“ 9

15 YEARS AND MORE...

Schokoladenmousse | Weiß | Milch | Bitter
chocolate mousse: white, milk and dark
A . C . H . E . G . F .

APFELSTRUDEL 2.0 8

Apfel gerollt & gebacken | Rum | Vanille
apple strudel "new style" with rum and vanilla
"Genussregion Oststeirischer Apfel "
A . C . G . H . O .

BAUERNTOPFEN CHEESECAKE 8

Holunder | Birne | Limette
cheesecake with elder, pear and lime
"Genussregion Pöllauer Hirschbirne g.U."
A . C . G .

ÉCLAIR 6

Haselnuss | Milkschokolade
éclair with hazelnut and milk chocolate
A . C . G . H .

VON DER KÄSEREI 14

Verschiedene Arten von Weich- bis Hartkäse
variation of regional cheese
"Genussregion Murtales Steirerkäs"
G . O . L



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