

# VORSPESI

## ANTIPASTI

16

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

## FRITTIERTER OKTOPUS

15

Pankomehl | Chimichurri | Fenchel-Orangensalat | Meerspargel  
*deep fried octopus in panko flour with chimichurri, fennel-orange salad and sea asparagus*  
A.C.R.

## ECKSTEIN KLASSIK

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	16,5
200 G	23,5

## CARPACCIO

16

Vom Wolfsbarsch | Chorizo | Paradeiserflocken  
Granatapfel | Limettenmayonnaise  
*carpaccio of sea bass with chorizo, tomatoes, pomegranate and lime mayonnaise*  
D.G.O.C.

## SUPPE VOM STEIRISCHEN OCHSEN

5

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

## HUMMERBISQUE

9

mit eigene Ravioli  
*lobster bisque with lobster ravioli*  
A.C.D.R.L.G.O.



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

# SALATE

## BLATTSALATE

6

Die besten gemischten Blattsalate | Kürbiskernöl  
*combination of best leaf salad with pumpkin-seed oil*  
"Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A."  
C.

## RUCOLA

7

Rucola | Strauchparadeiser | Asmonte  
*rocket salad with tomatoes and grana*  
C. G.

## VOGERLSALAT

8

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

---

# VEGETARISCH

## KÄFERBOHNE

15

Käferbohnen-Gnocchi | Kräutervelouté | Artischocken  
Mediterrane Aromen | Weizer Schafskäse | Blattspinat  
*multiflora bean gnocchi with herb veloute, artichokes,*  
*mediterranean flavours, sheep cheese and leaf spinach*  
G. A. C. L.

## SCHNELLER TELLER

12

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

## RISOTTO

11 / 16

CARNAROLI AUS PIEMONT

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



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

# F I S C H

## SEESAIBLING

2 7

Bio Seesaibling aus Mürzsteg | Apfel | Sellerie | Kerbelknolle | Junglauch  
*filet of arctic char with apple, celery, chevril tuber and leek*  
G . D . L .

## SKREI

2 7

Junger Kabeljau | 3erlei Karfiol | Schwarze Velouté | Fermentierter Knoblauch  
*filet of cod with cauliflower, black velouté and fermented garlic*  
D . G . R . L .

## LACHSFORELLE

2 7

Confierte Lachsforelle | Grüne Pastinakencreme | Pac Choi  
Schwarze Walnuss-Salsa | Weißwein-Butterschaum  
*filet of salmon trout with green parsnip cream, pac choi,  
black walnut salsa and white wine-butter foam*  
G . D . O . H .

---

# F L E I S C H

## FILETSTEAK

180G 25  
250G 31

## KALBSKOTELETTE

~350G 26

## RIB EYE "PRIME BEEF"

À 100G 9

Süßkartoffel Fries 4  
*sweet potato fries*

Kartoffelscheiben 4  
*potato slices*

Gegrillte Zucchini  
& Junglauch 4  
*grilled zucchini with leek*

Tranche von der  
Gänseleber 5  
*tranche of grilled goose liver*

## L A M M

2 8

Lammkrone mit Kräuterkruste | Erdäpfelgratin | Speckbohnen  
*rack of lamb in herbs crust with potato gratin and beans with bacon*  
G . L . A . C . O .

## K A L B V O M Z O T T E R

2 0

Kalbsleber | Zwiebeljus | Kapern | Röstzwiebel | Erdäpfelpüree  
*liver of veal with onion jus, capers, deep fried onions and potato puree*  
L . O . G .



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

# DESSERT

## „ECKSTEIN SCHOKOLADE“ 7,5

10 YEARS AND MORE...

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

## SCHOKOLADENBROWNIE 8

Kokoseis | Mango  
*chocolate brownie with coconut ice cream and mango*  
C.F.E.

## ANANAS KIWITARTE 8

Passionsfruchtsorbet | Vanillecreme  
*pineapple-kiwi tarte with passion fruit sorbet and vanilla cream*  
A.C.G.

## 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 Murtaler 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.