

SUPPE | SOUP

Kürbis Kokos Suppe 12.00

Steirisches Kernöl | süß sauer eingelegter Kürbis | Kürbiskerne

Pumpkin coconut soup

Styrian pumpkin seed oil / sweet and sour pickled pumpkin

Pumpkin seeds

VORSPEISEN | STARTER

Vitello Tonnato 20.00

Rosa gegarter Kalbstafelspitz | Thunfisch Espuma | Tomaten
hausgemachtes Knäckebrot

Vitello Tonnato

Pink cooked veal cutlet / Tuna espuma / Tomatoes

Homemade crispbread

Rote Bete Carpaccio 14.00

Feldsalat | Mandarine | Ziegenkäse | Hafer-Mandel Granola

Beetroot Carpaccio

Lamb's lettuce / Mandarin / Goat's cheese

Oat-almond granola

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Orecchiette mit Flower Sprossen *vegetarisch* 21.00

Zitronen Ricotta | Schwarze Walnuss | Granatapfelkerne

Orecchiette with Flower sprouts *vegetarian*

Lemon Ricotta / Black walnut / Pomegranate seeds

New York Clubsandwich 24.00

Hähnchenbrust | Gurke | Romana | Speck | Spiegelei | Tomaten

Sandwich Toast | Pommes Frites

New York Clubsandwich

Chicken breast / Gherkin / Romaine / Bacon / Fried egg Tomatoes

Sandwich toast / French fries

Dry aged Grueyer Burger 28.00

200gr dry aged Burger | Grueyer Käse | Gurke | Romana | Tomate

Brioche Bun | Pommes Frites

Dry aged Grueyer Burger

200gr dry aged burger / Grueyer cheese / Gherkin Romaine / Tomato

Brioche bun / French fries

+ karamelierte Zwiebeln | *caramelized onions* + 2.00

+ gebratener Speck | *fried bacon* + 2.50

Wiener Schnitzel 36.00

160gr Kalbfleisch | Preiselbeeren | Beilagensalat | Pommes Frites

Wiener Schnitzel

160gr veal / Cranberries / Side salad / French fries

Norwegischer Lachs 30.00

Grana Padano Schaum

Zwiebel Rosinen Chutney | Kürbiswaffeln | Bimi

Norwegian Salmon

Grana Padano foam / Onion raisin chutney

Pumpkin waffles / Bimi

Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer. Für den Service erheben wir eine Gebühr von EUR 8.00.

All prices are in Euro, incl. VAT. We charge a fee of EUR 8.00 for the service

Für eine Auflistung der Allergene & Zusatzstoffe fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

For a list of allergens & additives, please ask our service staff.

AUS DEM GARTEN |
FROM THE GARDEN

Wildkräuter Salat vom Keltenhof *vegetarisch* 16.50

Honig-Balsamico-Vinaigrette | Cherrytomaten
Kresse | Möhren | Sprossen

Wild Herb Salad from Keltenhof *vegetarian*

*Honey balsam vinaigrette / heirloom tomatoes
cress / carrots / sprouts*

Verfeinern Sie Ihren Salat mit | Enhance your salad with

+ gegrillte Waldpilze | *grilled wild mushrooms* + 9.50

+ Burratina | *burratina* + 9.50

+ gebratene Maispoularde | *fried corn-fed poulard* + 10.00

+ 3 Riesengarnelen | *3 king prawns* + 13.00

DESSERTS | DESSERTS

Bratapfel Tiramisu 12.00

Mascarpone Creme | Apfelragout
Löffelbiskuit | Zimt-Kakao

Baked apple tiramisu

*Cream of mascarpone / Apple ragout
Lady fingers / Cinnamon cacao*

Mousse vom Ziegenfrischkäse 13.50

eingelegte Cassis-Feigen | Feulletine Honig Eis

Mousse from goat's cream cheese

pickled cassis figs / Feulletine / Honey ice cream

Delice von Banane & Yuzu 14.00

Babybanane | Macadamia Praliné | Ingwer Creme Eis

Delice from Banana & Yuzu

Baby banana / Macadamia praliné / Ginger cream ice

Room Service

12:00 — 23:00 Uhr

+49 172 638 401 4