

## Vorspeisen

*Mit würzigem Kräuter-Pesto gefülltes Carpaccio vom heimischen Rind, serviert mit edlem Parmesan und fein marinierten Blattsalaten* CLMO 16,-

*Avocado-Räucherfisch-Tartar mit Spargel-Stücken und knackigem Blattsalat* CDO 15,-

*Mit Honig gratinierter Ziegen-Camembert, dazu ein süß saures Apfel-Mango-Chutney* CLGMO 14,-

*Vitello tonnato mit Kapernbeeren an mariniertem Blattsalaten* CDO 16,-

*Fein gemischter Vorspeisen-Teller* CDLGMO 19,-

*Gemischte M2E-Vorspeisenplatte für 2 Personen* CDLGMO 34,-

## Suppen

*Frittatensuppe* ACGL 4,50

*Kaspressknödelsuppe* ACGL 4,50

*Grießnockerlsuppe* ACGL 4,50

*Karotten-Kokos-Ingwer-Süppchen* AL 5,50

## Salate

*Steirersalat mit gebackener Hühnerbrust und echtem Kürbiskernöl*  
CADLMO 14,-

*Caesar Salat mit gegrillten Hühnerfiletstücken, Spargel, Parmesan und knusprigen Croutons* ACDLMO 17,-

*M2E-Steak Salat mit rosa gebratenen Rinderfiletscheiben, Avocado-Stücken und Jalapenos* CLGMO 25,-

## Hauptgerichte

*Feuriges Chili-Steak vom heimischen Rinderfilet serviert auf saftig-knackigem Wok-Gemüse, dazu würzige Wedges* A 35,-

*Filetsteak vom Rind an Pfeffer-Sauce serviert mit goldbraunen Kroketten-Bällchen und frischem Marktgemüse* AGLO 34,-

*Dry Age Huft-Steak auf Speckbohnen mit gebratenen Polentatalern und würziger Spitzmorchel-Sauce* ACGLO 32,-

*Dry Age Schweine-Tomahawk-Steak mit Grill-Gemüse, Barbecue-Dip, Kräuterbutter und Pommes frites* G 25,-

*Rib Eye Steak for two (550g) mit Süßkartoffel Pommes frites, Dip, Kräuterbutter und Grillgemüse* G 59,-

*Dry Age Flank-Steak mit grünem Spargel und Süßkartoffelscheiben* G 32,-

*Goldbraun gebackenes Cordon bleu vom Kalbsrückenfilet mit Petersillerdäpfel und Preiselbeeren* AC 23,-

## Vegetarisches

*Frische Pilztascherl in brauner Butter geschwenkt, mit sautierten Schwammerl, Parmesan und frischem Babymangold* ACG 15,-

*Hausgemachte Spinatknödel mit intensiver Käsesauce, frischem Babyspinat und Parmesan* ACGL 14,-

*Vegetarischer Halloumi-Burger (Grill-Käse, Salat, Tomate, Zwiebel) mit Kartoffelspalten und Dip-Sauce* ACGN 19,-