

Vorspeisen

Mit würzigem Kräuter-Pesto gefülltes Carpaccio vom heimischen Rind, serviert mit edlem Parmesan und fein marinierten Blattsalaten CLMO 17,-

Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce an marinierten Blattsalat CDO 15,-

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

Rosa geräucherte Barbarie Entenbrust mit Sauce Cumberland CDO 16,-

Fein gemischter Vorspeisen-Teller CDLGMO 19,-

Gemischte M2E-Vorspeisenplatte für 2 Personen CDLGMO 34,-

Suppen

Frittatensuppe ACGL 5,-

Kaspressknödelsuppe ACGL 5,-

Grießnockerlsuppe ACGL 5,-

Kokos-Kürbis-Süppchen AL 6,-

Salate

Steirersalat mit gebackener Hühnerbrust und echtem Kürbiskernöl
CADLMO 16,-

M2E-Caesar Salat mit gegrillten Hühnerfiletstücken, Parmesan und knusprigen Croutons ACDLMO 15,-

M2E-Steak Salat mit rosa gebratenen Rinderfiletscheiben, Avocado-Stücken und Jalapenos CLGMO 28,-

Hauptgerichte

Feuriges Chili-Steak vom heimischen Rinderfilet serviert auf saftig-knackigem Wok-Gemüse, dazu würzige Wedges A 36,-

Filetsteak vom Rind an Pfeffer-Sauce serviert mit goldbraunen Kroketten-Bällchen und frischem Marktgemüse AGLO 36,-

Dry Age Flank-Steak auf grünen Speckbohnen dazu gebratene Rosmarin-Kartoffelscheiben und Kräuterbutter G 33,-

Dry Age Schweine-Tomahawk-Steak mit Grill-Gemüse, Barbecue-Dip, Kräuterbutter und Pommes frites G 26,-

Hirschrücken-Steaks mit Süßkartoffel-Stampf, Brokkoli und Morchelsauce GLO 36,-

Dry Age Entrecôte (600g) mit gebratenem Gemüse, Süßkartoffel Pommes, Dip und Kräuterbutter G 95,-

Schottisches Cowboy-Steak (1000g) mit 4 Beilagen zur Wahl AGLO 140,-

Dry Age Rib Eye Steak for two (700g) mit 3 Beilagen zur Wahl AGLO 110,-

Gebackenes Cordon bleu vom Kalbsrückenfilet mit Petersilkartoffel und Preiselbeeren AC 24,-

Vegetarisches

Hausgemachte Spinatknödel mit intensiver Käsesauce, frischem Babyspinat und Parmesan ACGL 15,-

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