

Vorspeisen

Mit würzigem Kräuter-Pesto gefülltes Carpaccio vom heimischen Rind, serviert mit edlem Parmesan und fein marinierten Blattsalaten CLMO 18,-

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

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

Tomaten Mozzarella (Bufala) mit würzigen Pesto und Balsamico AGLMO 14,-

Gebratene Eierschwammerl auf mariniertem Blattsalat CGLMO 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,-

Pilz-Creme-Süppchen AL 6,50

Salate

Steirersalat mit gebackener Hühnerbrust und echtem Kürbiskernöl

CADLMO 16,-

M2E-Caesar Salat mit gegrillten Hühnerfiletstücken, Schwammerl, Parmesan und knusprigen Croutons ACDLMO 18,-

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

Gemischter mariniertes Blattsalat mit gebratenen Chili-Putenstreifen CLGMO 15,-

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 Speckbohnen mit Süßkartoffel-Stampf und Kräuterbutter G 33,-

US-Huftsteak mit sautierten Eierschwammerl und Rosmarinkartoffel G 34,-

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

Gebackenes Cordon bleu von der Edel-Pute mit Petersilkkartoffel und Preiselbeeren AC 20,-

*MzE-Burger (Tranchen vom rosa gebratenen Rinderfilet) mit Zwiebel, Tomaten, Blatt-Salat,
Süß-Pommes und Dip-Sauce ACGLO 28,-*

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

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

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,-*

Feine Tagliatelle mit Schwammerlsauce, Rucola und Parmesan ACGL 15,-