

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 15,-

Tomaten Mozzarella (Bufala) mit würzigem Pesto und Balsamico GLMO 15,-

*Gebäckener Camembert an Blattsalat mit Feigen, Walnüsse und
Sauce Cumberland* ACLMO 15,-

Fein gemischter Vorspeisen-Teller CDLGMO 20,-

Gemischte M2E-Vorspeisenplatte für 2 Personen CDLGMO 35,-

Suppen

Frittatensuppe ACGL 5,-

Kaspressknödelsuppe ACGL 5,-

Grießnockerlsuppe ACGL 5,-

Karotten-Kokos-Ingwer-Süppchen AL 7,-

Salate

Steirersalat mit gebackener Hühnerbrust und echtem Kürbiskernöl

CADLMO 16,-

*M2E-Caesar Salat mit gegrillten Hühnerfiletstücken, Parmesan
und knusprigen Croutons* ACDLMO 16,-

*M2E-Steak Salat mit rosa gebratenen Rinderfiletscheiben, Avocado-Stücken und
Jalapeños* CLGMO 29,-

Gemischter marinierter Blattsalat mit gebratenen Chili-Putenstreifen CLGMO 16,-

Hauptgerichte

Feuriges Chili-Steak vom heimischen Rinderfilet serviert auf saftig-knackigem

Wok-Gemüse, dazu würzige Wedges A 37,-

*Filetsteak vom Rind an Pfeffer-Sauce serviert mit goldbraunen Krokett-Bällchen und
frischem Marktgemüse AGLO 37,-*

Dry Age Flank-Steak mit Speckbohnen, gestampften Kartoffeln und Sauerrahm-Dip G 35,-

US-Huftsteak vom Grill auf grünem Spargel mit Rosmarin-Kartoffel ACGLO 35,-

*Dry Age Schweine-Tomahawk-Steak mit Grill-Gemüse, Barbecue-Dip, Kräuterbutter
und Pommes frites G 27,-*

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 ACGENO 29,-*

*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 16,-*

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

Feine Tagliatelle mit cremiger Spargelsauce und Parmesan ACGL 18,-