

Vorspeisen

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

Fein mariniertes Blattsalat mit gebackenen Kürbisscheiben und Sauce Tartar AC 15,-

Rosa geräucherte Flügelbrust mit Sauce Cumberland und Orangenfilets CMO 18,-

Mit Honig gratinierter Ziegen-Camembert, dazu ein süß saures Apfel-Mango-Chutney CLGMO 15,-

Gebackener Camembert an Blattsalat mit Feigen, Walnüsse und Preiselbeeren 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,-

Kürbis-Kokos-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 mariniertes 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 Kroketten-Bällchen und
frischem Marktgemüse AGLO 37,-*

Dry Age Flank-Steak mit Süßkartoffelstampf, Broccoliroschen und Sauerrahm-Dip G 35,-

US-Huftsteak auf Speckbohnen mit Rosmarin-Kartoffel und Kräuterbutter G 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 Rinderfiletsteak) mit Zwiebel, Tomaten, Blatt-
Salat, Süß-Pommes und Dip-Sauce ACGNO 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 Kürbis-Tomaten-Ravioli mit brauner Butter und Parmesan ACGL 18,-