

Vorspeisen

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

Mit Honig gratinierter Ziegen-Camembert, dazu ein süß saures Apfel-Mango-Chutney C L G M O 15,-

Caprese mit Büffel-Mozzarella und marinierten Blattsalat
C G L M O 15,-

Gebackener Camembert an Blattsalat mit Feigen, Walnüsse und Preiselbeeren A C L M O 15,-

Fein gemischter Vorspeisen-Teller C D L G M O 20,-
Gemischte M2E-Vorspeisenplatte für 2 Personen C D L G M O 35,-

Suppen

Frittatensuppe A L 5,-
Kaspressknödelsuppe A C G L 5,-
Grießnockerlsuppe A C G L 5,-
Karotten-Ingwer-Kokos-Süppchen A L 7,-

Salate

Steirersalat mit gebackenen Hühnerfiletstreifen und echtem Kernöl
A C D L M O 16,-

M2E-Caesar Salat mit gegrillten Hühnerfiletstücken, Parmesan und knusprigen Croutons A C D L M O 16,-

M2E-Steak Salat mit rosa gebratenen Rinderfiletscheiben, Avocado-Stücken und Jalapeños C L G M O 29,-

Marinierter Blattsalat mit gebratenen Chili-Putenstreifen C L G M O 16,-

Hauptgerichte

*Feuriges Chili-Steak vom heimischen Rinderfilet serviert auf saftigen knackigen
Wok-Gemüse, dazu würzige Wedges* A 39,-

*Filetsteak vom Rind an Pfeffer-Sauce serviert mit goldbraunen Kroketten-Bällchen
und frischem Marktgemüse* AGLO 39,-

*Dry Age Flank-Steak gegrillt, mit sautierten Schwammerl, Kartoffelstampf und
Sauerrahm-Dip* G 38,-

Surf and Turf (2 Gambas+Filetsteak) auf Grillgemüse mit Rosmarin-Kartoffel
BGL 52,-

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

*M2E-Burger (Tranchen vom rosa gebratenen Rinderfiletsteak) mit Zwiebel, Tomaten,
Blatt-Salat, Süß-Pommes und Dip-Sauce* ACGLENO 29,-

*Entrecôte for two (600g) vom BIO Black Angus aus Werfenweng mit gebratenem
Gemüse, Süßkartoffel Pommes, Dip und Kräuterbutter* G 98,-

Dry Age Rib Eye Steak for two (700g) mit 3 Beilagen zur Wahl AGLO 114,-

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 Schwammerl-Rahmsauce und Parmesan ACGL 20,-