

## Vorspeisen

Mit würzigem Kräuter-Pesto gefülltes Carpaccio vom heimischen Rind, serviert mit edlem Parmesan und fein marinierten Blattsalaten CLMO 19,-

Mit Honig gratinierter Ziegen-Camembert, dazu ein Süß-saures Apfel-Mango-Chutney CLGMO 17,-

Caprese di Bufala mit Balsamico Reduktion CGLMO 17,-

Gebäckener Camembert an Blattsalat mit Feigen, Walnüsse und Preiselbeeren ACLMO 16,-

Fein gemischter Vorspeisen-Teller CDLGMO 23,-

Gemischte M2E-Vorspeisenplatte für 2 Personen CDLGMO 37,-

## Suppen

Frittatensuppe AL 6,-

Kaspressknödelsuppe ACGL 6,-

Grießnockerlsuppe ACGL 6,-

Karotten-Ingwer-Kokos-Süppchen AL 8,-

## Salate

Steirersalat mit gebackenen Hühnerfiletstreifen und echtem Kernöl

ACDLMO 18,-

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

M2E-Steak Salat mit rosa gebratenen Rinderfiletscheiben, Avocado-Stücken und Jalapeños CLGMO 30,-

Marinierter Blattsalat mit gebratenen Chili-Putenstreifen CLGMO 18,-

Marinierter Blattsalat mit sautierten Eierschwammerl CLGMO 20,-

## Hauptgerichte

*Feuriges Chili-Steak vom heimischen Rinderfilet serviert auf saftigen knackigen Wok-Gemüse, dazu würzige Wedges* A 43,-

*Filetsteak vom Rind an Pfeffer-Sauce serviert mit goldbraunen Kroketten-Bällchen und frischem Marktgemüse* AGL0 43,-

*Dry Age Flank-Steak gegrillt, mit grünen Speckbohnen, Kartoffelstampf und Sauerrahm-Dip* G 42,-

*Rinder-Filetspitzen in grüner Spargelsauce mit Schupfnudeln* ACGL 33,-

*Surf and Turf (3St. Gambas + Filetsteak) auf Grillgemüse mit Rosmarin-Kartoffel*  
BGL 55,-

*Dry Age Schweine-Tomahawk-Steak mit Grill-Gemüse, Barbecue-Dip, Kräuterbutter und Pommes frites* G 28,-

*Gebackenes Cordon Bleu mit Steak-Pommes Frites und Preiselbeeren* ACG 20,-

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

*Entrecôte for two (600g) medium gebraten mit gebratenem Gemüse, Süßkartoffel Pommes, Dip und Kräuterbutter* G 98,-

*Dry Age Rib Eye Steak for two (700g) mit 3 Beilagen zur Wahl* AGL0 114,-

## Vegetarisches

*Hausgemachte Spinatknödel mit intensiver Käsesauce, frischem Babyspinat und Parmesan* ACGL 17,-

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

*Feine Tagliatelle mit Eierschwammerl-Ragout, Rucola und Parmesan* ACGL 21,-