

Liebe Gäste, Freunde, Kollegen, Kritiker, Gaumenspürer, Weintrinker, Erzeuger, & Lieferanten!!

Wir schließen unser Restaurant zum 31.12.2023 und sagen von Herzen vielen Dank für die schöne Zeit mit Euch

Wenn ich an die Schließung unseres Restaurants denke, dann tue ich das von Herzen mit „zwei lachenden Augen“.

Ein Auge lacht, weil wir heute auf wundervolle Jahre zurückblicken.

Seit 2019 verbringen meine Frau und ich eine Zeit, die kaum spannender, aufregender und erfüllender sein könnte.

Die ersten eigenen Menüs, die Eröffnungsfeier, das Stehen auf den eigenen Beinen eines Selbstständigen, das erste große Catering, liebe Gäste und hervorragende Mitarbeiter, das Schritt für Schritt größer werden und wachsen.

Es ist Zeit ein Resümée zu ziehen und Danke zu sagen.

Wir sind gewachsen, erwachsener geworden, gereift.

All das hat uns auch persönlich Schritt für Schritt wachsen lassen.

Auf diesem langen Weg habe ich eines festgestellt: Ich bin nimmermüde zu lernen, Neues zu entdecken, neue Länder zu sehen, neue Unternehmen zu gründen und so kommen meine Frau und ich zu dem Schluss, dass es dieses Jahr eine tolle Zeit ist, um das Restaurant zu schließen und ein neues Kapitel im Buch unseres Lebens aufzuschlagen.

Und so lacht auch das zweite Auge, weil wir uns auf die Zeit bis zum 31.12.2023 mit Ihnen außerordentlich freuen, weil wir auf eine spannende Zeit nach der Schließung des Restaurants blicken, die wir noch nicht genau definieren können, also auf Abenteuer und sicher auch irgendwann neues Unternehmertum.

Wir schließen unser Restaurant zum 31.12.2023 nach 5 sensationellen Jahren und bedanken uns bei unseren Familien und Partnern, allen Gästen, Freunden, Kollegen, Ratgebern, Kritikern und selbstverständlich bei unseren Mitarbeitern, für eine sensationell gut befundene Zeit.

Heute noch einmal schmeißen wir unseren Herd an!

Seien Sie gewiss- wir werden uns wiedersehen- bleiben Sie sich treu und gesund- wir tun das auch.

Herzlichst, Ihr Bobana und Dragan Grahović mit Team



Feiertags-Menüs



★ Offene Weine weiß ★

GELBER MUSKATTELER SAND & SCHIFER 2021 Weingut Wohlmuth	1/8 L 5,00 €
RIESLING FURTH 2020 Weingut Malat	1/8 L 6,90 €
GUMPOLDSKIRCHNER TRADITION 2022 BIO Weingut Johanneshof	1/8 L 4,50 €
CHARDONAY LAITHAKALAK 2020 Weingut Kollwentz	1/8 L 6,09 €

★ Offene Weine rot ★

PINOT NOIR GRILLHÜGEL 2017 Weingut Heinrich Hartl , Oberwaltersdorf	1/8 L 6,90 €
RUBIN CARNANTUM 2018 Weingut Kirnbauer	1/8 L 4,90 €
HEIDEBODEN Weingut Umathum	1/8 L 7,50 €
BLAUFRÄNKISCH RIED STEINEICHE 2016 Weingut lehner	1/8 L 7,50 €

Aperitif

LILLET CRANBERRY Lillet Rosé Cranberrysaft Bitterlemon	5,90 €
WINTER APEOROL SPRIZT BRÜNDELMAYER Cabernet Sauvignon Rosé Sekt 2020	5,90 €
A-NOBIS ICUVÉE 1217 BLANC DE NOIRS	0,1 L 6,50 €
	0,1 L 6,50 €



Suppen & Vorspeisen



KRÄFTIGE RINDSSUPPE	4,90 €
Serviert mit Suppengemüse und Einlage nach Wahl: hausgemachte Frittaten, Leberknödel	
CREMIGE BIO-SÜSSKARTOFFELSUPPE	5,90 €
Karotte Ingwer Chips	
HAUSGEMACHTE ANTIPASTI	14,50 €
mit geröstetem Joseph Brot	
BEEF TARTARE	17,90 €
Filetspitzen - vom heimischen Bio-Rind Trüffelmayonnaise Butter mit geröstetem Joseph Brot	

Hauptspeisen



STEIRISCHES LANDHUHN SOUS VIDE	19,50 €
Wok-Gemüse Basmatireis	
ROSA SCHWEINSFILET	21,90 €
Steinpilzsaucensauce Wildbroccoli getrüfftes Erdäpfelpüree	
WIENER SCHNITZEL VOM KALB das Original	21,90 €
Erdäpfel-Vogerlsalat hausgemachte Preiselbeeren	
BIO ZWIEBELROSTBRATEN Spezialität des Hauses	23,90 €
Bratkartoffeln Röstzwiebel Essiggurkerl	
KLASSISCHES FIAKERGULASCHVON BIO-RIND	17,50 €
Spiegelei Serviettenknöde	
HAUSGEMACHTE PASTA GEFÜLLT	16,50 €
Büffelmozzarella getrocknete Tomaten	
KROSS GEBRATENER ZANDER	21,50 €
Mediterranes Grillgemüse Petersilkkartoffeln	
LACHSFORELLE VON GUT DORNAU	25,90 €
cremige Hausgemachte Trüffel-Pasta	
WILDERER RAGOUT	19,50 €
Steinpilze Serviettenknödel hausgemachte Preiselbeeren	
HIRSCHBRATEN „ESTERHAZY“	19,50 €
Rotkraut Kroketten hausgemachte Preiselbeeren	

FILET STEAK	200 g 38,00 € 250 g 45,00€
STRIP LOIN (RUMP STEAK) Dry Aged	300 g 39,00 €
RIB EYE STEAK Dry Aged	300 g 39,00 €
SURF & TURF	200G 39,00 €
200g Filet 2 Garnelen	

ALLE STEAKS MIT ZWEI BEILAGEN NACH WAHL:

Steak Fries, Grüne Bohnen mit Speck, Mediterranes, Grillgemüse, Süßkartoffel-Steak Fries, Erdäpfelpüree-Röstzwiebeln, Kroketten, Aufgeschlagene Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce

Desserts



HAUSGEMACHTE SCHOKOKÜCHLEIN mit Schokosauce	6,50 €
POWIDLTASCHERL Zimtbrösel-Beerenröster	5,50 €
HAUSGEMACHTE TORTE	4,70€
KASTANIENREIS mit Beerenröster	6,90 €



Für 2024 wünschen wir Ihnen:

12 Monate Gesundheit,
52 Wochen Glück,
365 Tage ohne Stress,
8784 Stunden Liebe,
527040 Minuten Frieden und
31622400 Sekunden Freude!

*Wir wünschen einen guten Rutsch
ins neue Jahr und hoffen,
Sie auch in 2022 verwöhnen zu dürfen!*

Prosit Neujahr.

Ihre Gerüchteküche-Crew



