



MERZENMÜHLE RESTAURANT

Wir verarbeiten in erster Linie Produkte in Bio Qualität

Gemüse und Eier von – **FELD HELD**
Fleisch und Geflügel aus der Region.
Trüffel aus den Abruzzen. *Guten Appetit !*

TRADITIONELLES AUS DER HEIMAT

Einzelpreis

Kaspressknödel / Rindsuppe 10

Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale / Bratkartoffeln / Salat 27
*...ja wir haben auch Preiselbeeren im Haus - aber zum Wiener?
Nur unter Protest!"*

Tafelspitz „ Hotel Sacher“ in der Terrine serviert
Röstkartoffel / Blattspinat / Apfelkren / Schnittlauchsoße 25

Kaiserschmarren / Rosinen / Zwetschgenröster 16
Als Hauptspeise oder für zwei Personen als Dessert

VEGETARISCH

Salat / gerösteter Tofu / Karamellisierte Kürbiskerne /
Granatapfelkerne 19

Lauwarme Geröstete Urkarotte 24
Parmesan / Kichererbsen / kalter Joghurt / Knoblauchkartoffeln

Linguine mit frisch gehobeltem Trüffel als Hauptgang 22
als Vorspeise 16

AUSWAHLMENÜ ODER À LA CARTE

Einzelpreis

VORSPEISEN

Krustentier – Cremesuppe / Trangen von der Languste / Estragon	18
Rinder Carpaccio / gebeiztes Eigelb / frittierte Kapern / Zitrone	18
Rote Beete / Kokos / Ingwer / gesalzene Pistazien	12

HAUPTGÄNGE

Zitroniges Osso-Bucco vom Jungbullen Maispüree / Süßsaure Radieschen	31
Niedertemperatur gegarte Lammhüfte Polenta / Schmorgemüse / Basilikum Pesto	28
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust Kartoffel – Pfifferling – Terrine / gebratene Pfifferlinge	32
Seeteufel Paprika-Oliven-Gemüse / Limettensoße	36

DESSERTS

Steirer Eis - Vanilleeis mit Kürbiskernöl	6
Kalte Topfenknödel Zuckerbrösel / Zwetschgenröster	10
Affogato – Vanilleeis mit heißem Espresso	6
Sorbet des Tages / mit Sekt aufgefüllt	8
Käse Feigensenf / Obst / Nüsse	14
Mini Dessert nach Tagesangebot	3,50