



**MERZENMÜHLE**  
RESTAURANT

*Wir verarbeiten in erster Linie Produkte in Bio Qualität  
Fleisch und Geflügel aus der Region und 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 / Apfelspargel / Schnittlauchsoße 25

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

**VEGETARISCH**

Karamellisierter Fenchel / Ziegenquark / Granatapfelkerne 19

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

Linguine in Trüffelsauce mit frisch gehobeltem Trüffel 22  
als Hauptgang  
als Vorspeise 16

# À LA CARTE

## VORSPEISEN

	Einzelpreis
Enten Consommé / Entenleberknödel	14
Rinder Carpaccio / Trüffelmajo / frittierte Kapern / Basilikum	18
Bunter Salat / Kernöl-Dressing / Balsamico-Tomaten / Kräutersaitlinge	15

## HAUPTGÄNGE

Hirschragout Haselnussknöpfe / Rosenkohl	29
Niedertemperatur gegarte Lammhüfte Polenta / Schmorgemüse / Basilikum Pesto / Parmesan	28
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust Quark-Parmesanschnitte / Schnittlauch / Weichselsoße	32
Skrei Filet / Rote Beete Meerrettich-püree / Spinat / 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
Rosmarineis / Joghurtschaum / Himbeersoße / Erdnüsse	13
Mini Dessert nach Tagesangebot	3,50
Käse	14
Feigensenf / Obst / Nüsse	

Eine Übersicht über enthaltene Allergene erhalten Sie gerne auf Nachfrage von unserem Personal