



MERZENMÜHLE RESTAURANT

*Für unsere Saisonal wechselnde á la carte Karte
verarbeiten wir in erster Linie Produkte aus der Region.
Guten Appetit !*

TRADITIONELLES AUS DER HEIMAT	Einzelpreis
Kaspressknödel / Rindsuppe	10
Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale / Bratkartoffeln / Salat <i>„...ja wir haben auch Preiselbeeren im Haus - aber zum Wiener? Nur unter Protest!“</i>	27
Tafelspitz „Hotel Sacher“ in der Terrine serviert Röstkartoffel / Blattspinat / Apfelkren / Schnittlauchsoße	25
Kaiserschmarren / Rosinen / Zwetschgenröster Als Hauptspeise alleine oder als Dessert für mindestens zwei Personen	18
VEGETARISCH	
Karamellierter Fenchel / Ziegenkäsecreme / Granatapfelkerne	19
Lauwarme geröstete Karotte Grana Padano / Kichererbsen / kalter Joghurt / Knoblauchkartoffeln	24
Linguine in Trüffelsauce mit frisch gehobeltem Trüffel	als Hauptgang 22 als Vorspeise 16

À LA CARTE

Einzelpreis

VORSPEISEN

Enten Consommé / Geflügelleberknödel	14
Rinder Carpaccio / Trüffel-Mayonnaise / frittierte Kapern / Basilikum	18
Bunter Salat / Kräutersaitlinge / Balsamico-Tomaten / Kernöl-Dressing	15

HAUPTGÄNGE

Rinderschmorbraten / Haselnussknöpfe / Karottengemüse	28
Niedertemperatur gegarte Lammhüfte Polenta mit Grana Padano / Schmorgemüse / Basilikum Pesto	31
Rosa gebratene Entenbrust Quark-Käseschnitte / Schnittlauch / Weichselsoße	32
Lachs Filet / Rote Beete Meerrettich-püree / Spinat / Limettensoße	32

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
Hausgemachtes Rosmarineis / Joghurtschaum / Fruchtsauce / Erdnüsse	13
Mini Dessert	3,50
Käseauswahl / Feigensenf / Nüsse / Czihak's Kletzenbrot	14

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