

### Kalte Vorspeisen

Salat vom Weidenwald / French Dressing / Eierschwammerl / Gurktaler Speck	€16
Burrata / Tomate / Basilikum	€19
Rote Rübe / Haselnuss / Estragon-Mayo / Griechischer Joghurt	€19
Bio Lachsforelle vom Süßenbacher / Kohlrabi / Bulgur / Gartenkräuter	€25

### Zwischendurch

Kärntner Eierschwammerl / Breznknödel / Trüffelschaum	€19/€24
Zucchini / Erbse / Röstzwiebelsud / Mandeln	€19
Stör / Chorizo / Mais / Gurke	€26/34

### Hauptgänge

Pasta - Casarecce di Nocera / Poverisauce (Tomate & Knoblauch) / Parmesan	€20
Seeteufel / Zitronenpolenta / Zuckerschoten / Tomaten-Olivenjus	€26/34
Reh von Marcus Gruze / wilder Brokkoli / Sellerie / Sauce Rouennaise	€38

### All time favourite

Tori Karaage / Knusprige Hühnerkeulen (Asia Style) / Spicy Gurkensalat / Sweet Chili Mayo	€19/25
---	--------

### Zum Abschluss

Pfirsich / Mohnkuchen / Bergwiesenkräuter	€12
Geeiste Schokolade / Himbeere / Zitrone / Joghurt	€12
Sgroppino / Zitrone / Axberg Vodka / Prosecco	€9
Österreichische Käseauswahl	€14

### *Gedeck pro Person €10*

Meinklang's Hausbrot / aromatisierte Butter / Osso Collo / Gruß aus der Küche / Wasser

Menü in 4 Gängen €99 / jeder weiterer Gang + €15

Getränkebegleitung 4 Gänge €49 / A Taste of Weingut Georgium €49

Preise in € sowie inkl. Mwst. Über Allergene informiert dich gerne das Team