

## Vorspeisen & Suppen

Mango-Chili-Karottensuppe (vegan) - A, F, L	7.50	Stracciatella - G, D	11.50
Marinierte Steirische Eierschwammerl (vegan) - A / (G)		Sardellen   Oliven   «Burnt Lemon Oil»	
Avocado   Wildkräutersalat   Toast «La Marianne»	12.00	Oktopus Carpaccio - R	15.50
mit Ziegenfrischkäse «Caprino pura Capra» - G	16.00	Avocado   Wakame   Koriander   Limette	
Melanzani Tatar (vegan) - A, N, M, O	18.00	Fritto Misto «Alpe Adria» - A, C, R, D	19.50
Kapern   Tahini   Zwiebel   vegane Butter   Toast		Perlfischbällchen   Calamari   Miesmuscheln   Oktopus	
Gebratene Steirische Steinpilze - G	19.00	Beef Tatar - A, C, G, M, O	
Grana   Kräuter		Kapern   Zwiebel   Kresse   Toast „La Marianne“	21.50
Burrata - G		mit eingelegtem Trüffel, Kresse & Trüffelcreme	33.00
Eingelegter Rhabarber   Löwenzahn   Sauerampfer	17.00	Carpaccio vom Rind - G	23.50
mit «Prosciutto Norcia»	22.50	Marinierte Eierschwammerl   Rucola   Pesto   Grana	

## Hauptspeisen

Gebackener Emmentaler - A, C, G, M	15.00	Schinkenfleckerl - A, C, G	
Sauce Tartare   Preiselbeeren		überbacken   grüner Salat	16.50
Tagliatelle (vegan) - A	18.50	mit Trüffel	23.00
Steirische Eierschwammerl   Kirschen   Kren		Maishendlb Brust - G, L	24.50
Melanzani Knödel «a la Parmigiana» - A, C, G, O	23.00	Kokosreis   Zitronensauce   Frühlingszwiebel	
Grana   Oliven   Pinienkerne   Basilikum   Tomatenragout		Wiener Schnitzel - A, C, G	27.00
Lion's Mane Pilz «en Papillote» (vegan) - KA	25.50	Kalbschnitzel   Erdäpfelsalat   Preiselbeeren   Zitrone	
Marktgemüse   Zitrone   Kräuter		Filetspitzen - A, C, G, L	29.50
Gegrillter Oktopus - G, O, R	24.00	Pfeffersauce   Champignons   Eierschwammerl   Zwiebel	
weiße Polenta   karamellisierte Perlzwiebel		fermentierter Kampot Pfeffer   Rösti	
Gegrillte Calamari - G, R	26.00	Rib Eye Steak - G	35.50
Spinat Erdäpfel   Gremolata		Steirische Eierschwammerl   Rucola   Parmesan-Dijon Sauce	
Ofenfisch Filet «en Papillote» - D, G	29.00	Filetsteak	
Marktgemüse   Zitrone		Cognac flambiert   «Café de Paris Butter» - G	38.00
		mit Schoko-Chili Sauce und Erdäpfel Püree - G, O	42.00
		mit Steirische Steinpilzen & Bordeaux Sauce - G, L, O	49.50

## Beilagen

Rosmarin Fries   Meersalz   Grana - G	7.00	Steirische Steinpilze / Eierschwammerl - KA	9.50
Truffled Fries   Trüffelmayo - C	8.50	Blattsalat / Gemischter Salat / Grillgemüse - KA	6.50
Knoblauch Toast - A, G / Grüner Salat - KA	4.50	Pfeffer-/Parmesan-/Bordeaux-/Schoko Chili Sauce - G, L, O	3.30
Bratkartoffel - KA / Rösti A, C / Erdäpfel Püree - G / Polenta - G	6.50	Trüffelmayo / Lemon Aioli - C	4.50

## Desserts

Passionsfrucht Kokosmilchreis (vegan) - H	10.50	Schoko Mousse - C, G	9.50
Mango Sorbet   Kardamom Pistazien   Thai Basilikum		weiße & dunkle Schoko   Himbeerbalsam Sauce	
Französischer Kirschkuchen «Clafoutis» - A, C, G, H	10.50	~	
Buttermilch Sorbet		Napoléon 24 Monate gereift G, M	14.50
Marillenknödel - A, C, G	11.00	Schafsmilch Hartkäse   Walderdbeeren Mostarda	

## Starters & Soups

Mango-Chili-Carrot Soup (vegan) - A, F, L	7.50	Stracciatella - G, D	11.50
Styrian Chanterelle Mushrooms (vegan) - A / (G)		Anchovies   Olives   Burnt Lemon Oil	
Avocado   Wild Herb Salad   Toast „La Marianne“	12.00	Octopus Carpaccio - R	15.50
with Fresh Goat Cheese «Caprino pura Capra» - G	16.00	Avocado   Lime   Coriander   Wakame	
Aubergine Tartare (vegan) - A, N, M, O	18.00	Fritto Misto «Alpe Adria» - A, C, R, D	19.50
Eggplant   Tahini   Capers   Pickled Onion   «Joseph» Toast		Pearl Fish   Calamari   Mussels   Octopus	
Grilled Porcini Mushrooms - G	19.00	Beef Tartar - A, C, G, M, O	
Grana   Herbs		Capers   Pickled Onion   «Josephbrot» Toast	21.50
Burrata - G		with Pickled Truffle, Cress & Truffle Cream	33.00
Pickled Rhubarb   Dandelion   Sorrel	17.00	Beef Carpaccio - G	23.50
with «Prosciutto Norcia»	22.50	Marinated Chanterelle   Rocket   Pesto   Grana	

## Mains

Fried Emmental Cheese - A, C, G, M	15.00	Schinkenfleckerl - A, C, G	
Sauce Tartare   Cranberries		Ham Pasta Gratin   Green Salad	16.50
Tagliatelle (vegan) - A	18.50	with Truffle	23.00
Styrian Chanterelle Mushrooms   Cherries   Horse Radish		Chicken Breast - G, L	24.50
Eggplant Dumplings «a la Parmigiana» - A, C, G, O	23.00	Coco Rice   Lemon Sauce   Spring Onion	
Grana   Olives   Basilicum   Tomato Ragout		«Wiener Schnitzel» - A, C, G	27.00
Lion's Mane Mushroom «en Papillote» (vegan) - kA	25.50	Veal   Potato Salad   Cranberries   Lemon	
Spring Veggies   Lemon   Herbs		Beef Fillet Tips - A, C, G, L	29.50
Grilled Octopus - G, O, R	24.00	Pepper Sauce   Chanterelle   Champignons   Onions	
White Polenta   Caramelized Pearl Onions		Fermented Kampot Pepper   Rösti	
Grilled Calamari - G, R	26.00	Rib Eye Steak - G	35.50
Spinach Potatoes   Gremolata		Chanterelle Mushrooms   Rocket Salad   Dijon-Grana Sauce	
Oven Fish Filet «en Papillote» - D, G	29.00	Filetsteak 250g	
Green Asparagus   Potatoes   Lemon		Cognac flambéed   «Café de Paris Butter» - G	38.00
		Chocolate Chilli Sauce   Mashed Potatoes - G, O	42.00
		Grilled Porcini Mushrooms   Bordeaux Sauce - G, L, O	49.50

## Sides

Rosemary Fries   Seasalt   Grana - G	7.00	Styrian Porcini / Chanterelle Mushrooms - kA	9.50
Truffled Fries   Truffle Mayo - C	8.50	Leaf Salad / Mixed Salad / Gilled Veggies - kA	6.50
Garlic Toast / Green Salad - kA	4.50	Pepper/Grana/Bordeaux/Chocolate Chili Sauce G, L, O	3.30
Fried Potatoes/Rösti - A, C / Mashed Potatoes - G / Polenta - G	6.50	Truffle Mayo / Lemon Aioli - C	4.50

## Desserts

Passion Fruit Coconut Rice Pudding (vegan) - H	10.50	Chocolate Mousse - C, G	9.50
Mango Sorbet   Cardamom Pistachios   Thai Basil		White & Dark Chocolate   Raspberry Balsamic Sauce	
French Cherry Cake «Clafoutis» - A, C, G, H	10.50	~	
Buttermilk Sorbet		Napoleon Aged for 24-Months - G, M	14.50
Apricot Dumpling - A, C, G	11.00	Sheep Milk Hard Cheese   Forest Strawberry Mostarda	