



Herzlich Willkommen im Jahr 2020

<b>Jules Verkostung in 4 Gängen</b>			
<b>ab 2 Personen gerne auch vegetarisch</b>	<b>pro Person</b>	€	44,00
<b>mit Weinbegleitung und Aperitif</b>	<b>pro Person</b>	€	77,00

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse von der Familie Zrill  
auf rotem Rüben Carpaccio & Himbeervinaigrette € 14,50

Beef Tatar & gebeizte Beiried vom Lungaugold Biostier  
mit Pilzen, Paradeisern & Vogerlsalat € 14,50

Rosa gebratenes Milchkalb  
mit Räucherfischcrème und eingelegten Artischocken € 14,50

Tatar vom geräucherten Bachsaibling  
im Gurken-Gin-Tonic € 14,00

Suppe

Topinamburcrèmesuppe mit Schwarzbrotcrôutons € 5,50  
Teilen macht Sinn - wir unterstützen die Flachgauer Tafel!

**Kleine Produktinformation!**

Wir beziehen unsere Produkte direkt aus der Region, von stadtnahen Bauernhöfen und Züchtern.

Darum werden wir jedes Jahr mit AMA Gastrosiegel ausgezeichnet!  
Unser Credo ist alles zu verarbeiten. Natürliche Aromen heraus zu arbeiten und auf künstliche Geschmacksverstärker zu verzichten, denn der Kaiser ist das Produkt, der Koch kann nur König sein! Mahlzeit!

Die Jahreszeiten spiegeln sich bei uns auf der Karte.



### Fleischlos

Breite Bandnudeln mit Steinpilzen & Junglauch	€	16,50
Gnocchi, Ziegenfrischkäse, Paradeiser & junger Spinat	€	13,50
Risotto mit zweierlei Artischocken & Rucola	€	13,50

### Fisch

Zander zweierlei Artischockenrisotto & Rucola	€	19,50
--	---	-------

### Fleisch

Kutteln in Paradeisersauce & Salzerdäpfeln	€	13,50
In Most geschmortes Schulterscherzerl vom Biostier mit jungem Spinat, Selleriecrème und Paradeisern	€	18,50
Geschmortes Lammhaxerl mit provençalischem Gemüsegröst'l	€	18,50
Gröst'l von der Ente mit Knödeln, Grünkohl, Birne & Speck	€	14,50
Ofenfrische Heubergente mit Rotkraut, Serviettenknödel & Preiselbeeren	€	19,50

### Zum Abschluss, zum Wein, zur Jause!

Mattigtaler Käseverkostung mit Bauernbutter & Weiserhofbrot	€	11,00
--	---	-------



### Vorspeisen

Obatzda mit Salzstangerl	€	9,50
Dreierlei Aufstrich mit Weiserhof Schwarzbrot	€	8,00
Haussulz mit Kernölvinaigrette & Vogerlsalat	€	9,50
Beef Tatar mit Bauernbutter	€	10,00
Jules Geräuchertes		
Schinkenspeck, Lardo, Hirschschenken & Kaminwurzen	€	10,00

### Brot & Gebäck

Salzstangerl	€	1,50
Scheibe Brot	€	0,80

### Suppen

Tafelspitzbouillon mit Leberknödel oder Frittaten	€	3,90
Crèmesuppe vom jungen Knoblauch mit Schwarzbrotchip	€	4,50
Altwiener Suppentopf	€	6,80

### Aus der Wurstküche

Jules Bratwurst, Sauerkraut & Erdäpfel	€	10,00
Blutwurst, Sauerkraut & Erdäpfel	€	12,50
Lange Scharfe & Gulaschsaft	€	8,00

### Fleischlos

Bärlauch, Paradeiser & grüner Spargel im Risotto	€	13,50
Gnocchi, Ziegenfrischkäse, Paradeiser & junger Spinat	€	13,50
Kaspressknödel		
in der roten Zwiebelsuppe	€	8,00
auf buntem Salat	€	10,00

### Salatig

Gemischter Salat am Teller	€	7,00
Gemischter Salat als Beilage	€	4,00
Steirischer Backhendlsalat	€	9,50