vorspeisen

Bloody Mary Salat **12,90**
mit roten Rüben, Chili, Nüssen, Babyspinat, Minze
& gratiniertem Ziegenkäse

Steirische "Arancini di Riso" **14,90**
knusprige Risottobällchen mit Kürbischutney,
Käferbohnen, frischen Kren

Vitello Tonnato **16,90**
mit Kräuterpesto & Sesam - Grissini

Gebratener Oktopus & Artischoke **17,90**
mit Chorizio, Parmesan & Oliven

"Gugumuck's" Wiener Weinbergschnecken **14,90**
1/2 Dutzend, gratiniert, mit Buttertoast

Fisch(erln) **& Chips** **15,90**
knusprig frittierte Kalamari & Fischerl (im Ganzen) mit Joghurtdip
& hausgemachten Erdäpfelchips

Chilige Garnelen **18,90**
mit Wildkräutern auf getoasteter Foccacia

Beef Tatar (auf Wunsch scharf) **16,90**
vom Weideochsen mit Toast & Butter

"Chef's" Beef Tatar **22,90**
etwas größer, etwas schärfer, mit Spiegelei, Oliven,
Sauerrahm - Mayonnaise, rotem Zwiebel,
knusprigen Süßerdäpfeln & getoastetem Schwarzbrot

suppen

Tagessuppe **5,90**

Kürbiscremesupperl **6,90**
vom Hokkaido & Butternusskürbis

"Minestrone" - mediterranes Gemüsesupperl **7,90**
mit Orecchiette & Parmesan

hauptspeisen

Kürbiscurry vom Hokkaido & Butternusskürbis
mit Basmatireis (Vegan) **16,90**
mit Sesamhuhn & Basmatireis **20,90**
mit Garnelen & Basmatireis **26,90**

Cremiges Kürbisrisotto **17,90**
mit geflämmten Schafkäse

Georgisches 6 Kräuter Ragout (Vegan) **19,90**
mit Melanzani, roten Paprika, Mangospalten
& knusprigen Falaffel Bällchen

Hausgemachte NudeltascherIn **17,90**
mit Basilikum - getrockneten Tomaten - Ricottafülle,
Parmesan & gerösteten Pinienkernen

Knuspriges Branzinofilet **27,90**
auf buntem Herbstgemüse & Erdäpfelwürferl

Trilogie von Oktopus, Garnele & Branzino **28,90**
auf cremigen Chili - Mango Risotto

Steirische Maishendlbrust **21,90**
auf rotem Reis mit Brokkoliröschen & grösteten Mandelsplitter

Gebratene Kalbsleber Scheibchen **22,90**
auf leichtem flaumigen Erdäpfel - Apfelpüree & Zuckerschoten

Wiener Schnitzel vom Kalb **24,90**
mit Erdäpfel - Vogerlsalat

Rosa Barbarie Entenbrust **25,90**
auf Süßerdäpfelpüree & Mango - Salsa

Wildschweinrücken - Medaillons **26,90**
mit Kürbiskern - Polenta Schnitte & Zucchini - Ingwer Gemüse

Rib Eye Steak vom Uruguay Angus Rind **38,90**
mit Kürbisspalten, grüner Pfefferrahmsauce
& knusprigen Erdäpfelspalten

[viele Speisen können wir auch laktose, glutenfrei oder vegan zubereiten]

salate

Roastbeef & Kräuterziegenkäse **14,90**
auf buntem Blattsalat mit Schnittlauch - Joghurt Sauce

Steirischer Backhendlsalat **15,90**
von der Oberkeule auf Erdäpfel - Vogerlsalat

Knuspriges Branzinofilet **16,90**
auf buntem Blattsalat mit gerösteten Cashewkernen & Limetten

Oktopus & Garnele **18,90**
auf buntem Blattsalat & Avocadospalten

Gebratene Tofuwürferl & Quinoa **13,90**
mit Sweetchili & Sesam auf Rucola - Mango - Radicchio Salat

Luft & Erde **12,90**
gebratene Erdäpfelscheiben mit Speck, gekochtem Ei
und Käferbohnen auf Blattsalat

Käferbohnensalat **7,40**
mit Vogerlsalat roten Zwiebeln, Kren & Kernöl

Rucolasalat mit Kirschtomaten & Parmesan **6,20**

Beilagensalat **4,90**
Blattsalat, Gemischter Salat, Erdäpfelsalat

Jourgebäck **1,20**

Hausbrot **1,00**

Glutenfreies Gebäck **2,90**

"Sollten Sie Informationen über Zutaten in unseren Speisen benötigen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, fragen Sie bitte unsere geschulten ServicemitarbeiterInnen!"

dessert

Feines Nougatmousse **8,20**
mit Fleur de Sel & Karamell

Flaumige Topfenknöderl im Mohnmantel **8,90**
auf Powidl Mousse

Saftiges Kürbis - Karottenküchlein **8,20**
mit Kernöl - Bourbonvanilleeis & kandierten Kürbiskernen

Porzellan Schokokuchen **8,20**
mit Bourbonvanilleeis & lauwarmen Himbeeren

Eismarillenknödel im Krokantmantel **6,20**
mit frischen Früchten

Heiße Liebe **8,20**
mit Bourbonvanilleeis, heißen Himbeeren

Zitronen - Wodkasorbet **10,90**
mit bunten Früchten im Minze - Proseccosüppchen

Schokoladenfondue **12,90**
(wahlweise mit Vollmilch, Zartbitter oder weißer Schokolade)
mit frischen Früchten

Dessertvariation à la Porzellan **12,90**

Käseplatte **16,90**
mit Nüssen, Früchten & Feigensenf

Beerenauslese *Kracher 1/16l* **7,90**

zwischendurch

Porzellan Sandwich **15,90**
Hühneroberkeule, Speck, Rucola, getrocknete Tomaten,
Gurke, Cocktailsauce & hausgemachte Chips

Weinbeißerteller **16,90**
mit Rohschinken, Chorizo, Parmesan
Oliven & Schwarzbrotchips

Gebratener Pfandltoast **7,90**
mit Beinschinken, Chorizo & Gouda

Grüne Oliven & Parmesan **5,90**
große grüne Oliven in marinierter Salzlake eingelegt

fruehstueck

Montag - Freitag bis 11:30 & Feiertags (Mo - Fr) bis 15:00

French Toast **8,90**
mit frischen Früchten, Ahorn-Sirup & Schlag

Quinoa - Hafer Porridge **7,90**
mit Bio - Hafermilch, gebratenem Obstragout & Honig

Gute Laune Frühstück **9,90**
Rührei mit Schmortomaten, Schnittlauchbutterbrot

Fit in den Tag Brot **12,90**
mit gebratenem Speck, Chorizo, Brie, Avocado, Ei, Sauerrahm, Kresse

Mexikanisches Frühstück **12,90**
Vollkorn - Tortilla mit Rührei, Gemüsesalsa, Avocado, Sauerrahm

Britisches Frühstück **12,90**
Baked Beans mit Speck, Spiegelei, kleinem Beef Tatar,
Toast, Butter

Bagel ***Beef*** **10,90**
mit geräuchertem Lachs oder Roastbeef ***Lachs*** **12,90**
mit Ei, Limettenfrischkäse, Radieschen & Rucola

Porzellan Frühstück **15,90**
Handsemmel, Hausbrot, Croissant, Butter, Marmelade / Honig / Nutella,
Beinschinken, Schinkenspeck, Gouda, Brie, weiches Ei, Müsli,
& 1/8 frisch gepresster Orangensaft

Steirisches Rührei mit Kürbiskernöl **6,40**

Ham & Eggs / Bacon & Eggs **8,90**

Schnittlauch - Butterbrot **3,90**

Spiegelei **2,40**
Weiches Ei **1,70**
1 Ei im Glas **2,90**

Vollkorn-Müsli mit frischen Früchten, Milch oder Joghurt **5,90**

Buttercroissant / Glutenfreies Gebäck **2,90**

Handsemmel / Hausbrot **1,80**

Marmelade / Honig / Nutella / Butter **1,40**

Frischer Vitamindrink Apfel / Karotte / Sellerie / Ingwer **0,25l** **5,60**

Ω 3 - Drink Roter Rübensaft, naturtrüber Apfelsaft, Leinsamen **0,25l** **5,20**

Frisch gepresster Orangensaft **0,25l** **5,60**