EMMY

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSERER WELT DES GENUSSES:

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und auf eine **kulinarische Reise** mitzunehmen. Unsere Speise- und Getränkekarte vereint traditionelle Klassiker mit innovativen Kreationen – zubereitet mit **viel Liebe zum Detail** und den **besten Zutaten aus der Region**. Lassen Sie sich von unseren köstlichen Gerichten verwöhnen und genießen Sie Ihren Aufenthalt in vollen Zügen.

Doch Genuss ist bei uns mehr als gutes Essen – er ist ein Erlebnis. Unsere **Genuss- und Erlebniswelt** verbindet Weingüter, Mineralwasserproduktion, Wildtierzuchten, eine Wildspezialitäten sowie erstklassige Gastronomie und Hotellerie in der West- und Südsteiermark. Tauchen Sie ein und entdecken Sie die Vielfalt.

EINE HOMMAGE AN DIE "MUTTER DER WEINSTRASSE"

Die südsteirische Weinstraße hat ihren Ursprung in den Jahren nach Ende des Kriegs, als die Weingutsbesitzerin **Emmy Bullmann** die Idee hatte, den Trampelpfad zwischen Kästenburg und Rebenburg zu einer befahrbaren Straße ausbauen zu lassen. Feierlich eröffnet wurde das erste Teilstück der Weinstraße schließlich im Beisein von Landeshauptmann Josef Krainer Senior am 15. Oktober 1955.



VORSPEISEN

Steirisches Vitello Tonnato vom Bison Kapern Kernölcreme Kürbiskernpesto Kren Schwarzbrotchips AGM	11,50
Creme vom Steirischen Schafskäse Glasierte Rote Rübe Leinsamencracker GM	9,50
3erlei von der Käferbohne Bällchen - Creme - mariniert Gepickelte Zwiebel M	9,50
Variation vom Hirsch - für 2 Personen Carpaccio - Tatar - Sulz ACMGL	29,00
	Kapern Kernölcreme Kürbiskernpesto Kren Schwarzbrotchips AGM Creme vom Steirischen Schafskäse Glasierte Rote Rübe Leinsamencracker GM 3erlei von der Käferbohne Bällchen - Creme - mariniert Gepickelte Zwiebel M Variation vom Hirsch - für 2 Personen Carpaccio - Tatar - Sulz

SALATE

Grüner Blattsalat	4,10
Gemischte Salatschüssel M	5,30
Vogerlsalat mit Speck und Ei	5,90
Steirischer Backhendlsalat Kürbiskernpanade Käferbohnen-Kartoffelsalat ACGM	13,90

Das \mathbf{Gedeck} wird ab 17 Uhr obligatorisch mit 3,50 \in verrechnet.

SUPPEN

	Kräftige Bisonsuppe Frittaten oder Leberknödel ACGL	5,80
	Steirische Weinsuppe Grammelknödel ACGL	6,90
(D)	Bärlauchcremesuppe Knuspriges Schwarzbrot	6,10

UNSERE PHILOSOPHIE

Unser Küchenteam im EMMY setzt auf höchste Qualität und einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln. Handwerk und Tradition stehen dabei im Mittelpunkt – deshalb wird so viel wie möglich in eigener Küche zubereitet.

Ob zarte Frittaten oder herzhafte Leberknödel – jede Zutat wird mit Sorgfalt ausgewählt und mit Liebe zum Detail verarbeitet, um den authentischen Geschmack der Region auf die Teller zu bringen.

Allergeninformation gemäß Kodexempfehlung

A = glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnuss F = Soja | G = Milch und Laktose | H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Send N = Sesam | O = Sulfite | P = Lupinen | R = Weichtiere

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt. Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen erhalten Sie auf Wunsch bei unserem Serviceteam.

HAUPTSPEISEN

K	albes steirisches Backhenderl artoffelsalat CGM Tipp: Unser Backhenderl to go	16,20
	i <mark>let vom Vulkanlandschwein</mark> remige Polenta Thymian-Specksauce Gemüse der Saison L	14,90
Ро	irschschnitzerl ankopanade Petersilienkartoffeln Preiselbeeren CG	19,50
Kı	Schmetterlingsschnitt ohne Gräten egrillte Forelle im Ganzen räuter-Knoblauchöl Rosmarin-Thymian-Kartoffel CG	21,90
	ison-Pappardelle ison-Bolognese Grana Padano Gl	12,90
	ebratene Melanzani remige Polenta Gemüse	12,40
S	irschbraten chwammerlknödel Apfelrotkraut CG	16,90
	chlossgulasch vom Bison auerteigbrot	14,50
	Bestellen, ankreuzen & Lieblings-Burger genießen	
	uild your favourite Burger reieren Sie Ihren eigenen Favoriten, auch vegan und glutenfrei	18,70

ENTDECKEN, WIE ZEIT SCHMECKT

Es war einmal, vor gar nicht allzu langer Zeit, ein bayrischer Weinenthusiast, der sein Herz an die Steiermark verlor. Der Anblick der Hügel samt ihren schwindelnd-steilen Rebzeilen fesselte ihn. Die würzig-duftende Luft der hoch liegenden Mischwälder erfüllte ihn mit Lebensfreude. Die Ruhe und das Selbstverständnis der Steirer lockten ihn zu bleiben. Und so blieb Familie Kilger in der Steiermark!

Der Rest ist Geschichte. Und der Genuss hier, Liebe auf den ersten Blick!

WILDTIERZUCHT

Im Zentrum von Rumänien gelegen ist Siebenbürgen die Heimat unserer großen Tierherden. Während in der Steiermark unser klassisches Rotwild zu Hause ist, schaffen die weiten Steppen und Wälder dort perfekte Voraussetzungen für unsere Edelfleischproduktion von unseren Exoten.

Edelste Bisons und Wasserbüffel tummeln sich auf unseren 27

Quadratkilometern Land. Es ist schon fast magisch, wenn die Bisonherden auf den sanften Hochflächen zu trampeln beginnen. Tatsächlich erinnern die weiten Weiden der Karpaten-Ausläufer ein bisschen an die Prärie. Viel Platz zum Austoben und ein natürlicher Speiseplan von unterschiedlichen Kräutern, Gräsern und Moosen.

DESSERTS

	Apfelstrudel Vanillecreme Schlagobers ACG	5,90
	Topfenstrudel Vanillecreme Schlagobers ACG	5,90
	Duett vom Schokomousse Waldbeerragout CG	6,90
	Zitronen-Cheesecake im Glas Heidelbeeren ACG	6,10
D	Apfel-Streuselkuchen Zimteis Karamellsauce	6,50

Hausgemachte Eiskreationen Werfen Sie einen Blick in unsere Eiskarte

FÜR DIE KLEINEN

Frittatensuppe ACGL	4,80
Backhendlstreifen Pommes Frites ACG	5,50
Kids Burger Rind aus Österreich Cheddar Käse Pommes Frites AGN	6,80
Pommes Frites	3,10
Curly Fries	3,60
Bourbon Vanilleeis Schokosauce CG	2,50