



HAIDER

Vorspeisen

RINDERFILET MARINIERT

NACH ART CEVICHE

17,30

A C E G H

Hausgemachtes Mangulao, Honig-Senf-Marinade,
Kartoffelnest, Leche de Tigre und Sesamöl

VEGANE CROQUETAS



15,90

A E F H N

Vegane Kartoffel- Basilikum-Kibbeh mit
Hummus, Grünes Paleo-Taboulé und Chilliöl

Suppen

KÜRBISCREMESUPPE

A E F L M N

Pommes Croquettes mit Kernöl,
Basilikum-Fettacreme und Nuss-Farofa



6,80

PETERSILIENWURZELCREMESUPPE

A B C G H L

Lachsforellentatar, Fleur de Sel- Chips,
Gartenkräuter und Chili-Limetten-Mayonnaise

7,60



HAIDER

Hauptgang

VEGANE KÜRBIS-GNOCCHI

A E F L M N

Wurzelgemüse, vegane Gemüsecreme,
Kürbis-Orangenreduktion



19,50

VEGANE SPÄTZLE

A E F L M N

Spätzlepfanne mit Röstzwiebeln in cremiger
Sauce, Paprikachutney und Bio Pilzen



18,30

LACHSFORELLENFILET AUS
DEM PÖLLAUER TAL

A C D E G L

Polenta-Limetten-Kuchen, Buntgemüse,
Tahini-Sojasauce und Tomaten-Chili-Salsa

26,50

REHPFEFFER JÄGERART

MIT ORANGEN-ROTWEINREDUKTION

A C D E G L

Kräuterspätzle mit Parmesan, Rosmarin,
Rotkraut mit Cranberries

28,50

HIRSCHRÜCKENFILET ROSA GEBRATEN

A D G L N

Petersilienwurzel-Püree, Balsamico-Kirschen,
Gemüsepfanne und Trüffelcreme

31,80

STEIRISCHES RINDERFILET

AUS DEM PÖLLAUER TAL

A C G L M O

Bier-Honigreduktion, Pommes Duchesse,
Gemüse und Piri-Piri-Butter

34,80

