

TRÜFFELFESTIVAL

20. Oktober bis 1. November

Weinempfehlung

Weißwein

Morillon, Repolusk, Vulkanland, Stmk
1/8 € 5,80 / Flasche € 36,00
Muskateller, Elsnegg, Steiermark
1/8 € 5,60 / Flasche € 33,50
Sauvignon Blanc, Platzer, Steiermark
1/8 € 5,80 / Flasche € 35,50

Rotwein

Heideboden 2021, Stiegelmar, Burgenland
1/8 € 6,20 / Flasche € 36,50



Die Graz Trüffel ist eine einzigartige kulinarische Kostbarkeit, ein Diamant in der Küche -unvergleichlich im Geschmack, sehr kostbar und teuer.
Bereits die alten Ägypter Schätzten den unterirdisch wachsenden Edelpilz.

Essbar sind allerdings nur die Burgunder- oder Herbsttrüffel, die Sommertrüffel und die Wintertrüffel.
Von der Hohl- oder Holz-trüffel und der rot-braunen Trüffel sollte man ebenso die Finger lassen wie von der Stinktrüffel!

Quelle Graz Tourismus



HIW – Trüffelkarte

Getrüffelter **Hirsch-Rohschinken**

Graz Trüffel/Rucola
€ 21,50

Getrüffelte **Kürbis-Ingwer-Cremesuppe**

Trüffel aus den Marken/Garnele € 12,50

Getrüffelte **hausgemachte Bandnudeln**

Trüffel aus den Marken/Trüffelsauce/
Walnüsse/Rucola € 22,80

Gebratenes Saiblingsfilet Weizbach

Graz Trüffel/Erdäpfelgratin/
Trüffelrahmsauce € 32,50

Filetspitzen vom Steirischen Rind

Trüffel aus den Marken/ Trüffelrahmsauce/
Getrüffelte Bandnudeln € 39,50

Trüffel-Schoko-Mousse-Crème

mit Grand Manier im Glas
€ 10,90

... Als Trüffel-Menü in 6 Gängen

Hirsch-Rohschinken/Graz-Trüffel/Rucola

Kürbis-Ingwer-Suppe/
Trüffel aus den Marken

Hausgemachte Bandnudeln
Trüffel aus den Marken/Trüffelrahmsauce

Quitten-Sorbet/Sekt

Filetsteak oder Saibling
Graz-Trüffel/Trüffelsauce/Erdäpfelgratin

Trüffel-Schoko-Mousse-Crème mit Grand
Manier im Glas

€ 88,80