

Aperitif Empfehlung

Americano
(Cocktail mit Campari und Martini Rosso)
€ 2,90

Florida
(Cocktail mit Ananas-, Orangensaft und Grenadine)
€ 1,90

Vorspeisen

Confierter Heilbutt mit
Roten Rüben, Kren und Erbsenschoten

Steirerhuhnbrust im Curry-Joghurtmarinade mit
Fruchtigem Salat (Ananas, Apfel, Pinien und
Granatapfel)

Frischkäsetrüffel mit
Pumpernickel und Kürbis

Zwischengerichte

Klare Paprikasuppe mit
Gemüseschöberl

Schaumsüppchen von der Brunnenkresse mit
Butternockerl

Im Krenfond gedämpfter Waller mit
Gemüse und Kräuter

Hauptgerichte

Geschmorte Lammhaxe vom Weizer Berglamm mit
feinen Bohnen und Maisgrieß

Knoblauch-Garnelen auf
Basmati-Gemüsereis

Steirische Krautfleckerl mit
gerösteten Kürbiskernen

Dessert

Kürbiskernparfait im Krokantmantel mit
Hollerröster

Gebackene Apfelradl mit
Zimteis und Vanillesauce

Auswahl vom heimischen Käse
und hausgemachten Chutneys

Digestif Empfehlung

Schnapsperl des Tages
Gölles – Maschansker Apfelbrand

€ 2,90

Digestif des Tages
Aberlour – Single Malt Scotch

€ 3,90

Wählen sie aus unserem Angebot ihr persönliches Menü.



Weißweine

2009 Welschriesling – Tement

Berghausen, Südsteiermark

1/8 lt. 2,90

0,75 lt. 17,00

2008 Gelber Muskateller - Polz

Spielfeld, Südsteiermark

1/8 lt. 2,90

0,75 lt. 22,00

2007 Gewürztraminer - Platzer

Tieschen, Südoststeiermark

1/8 lt. 3,20

0,75 lt. 18,00

Rotweine

2007 Pinot Noir – Neumeister

Straden, Südoststeiermark

1/8 lt. 2,90

0,75 lt. 17,00

2008 Wiener Triologie – Wieninger

Stammersdorf, Wien

1/8 lt. 3,70

0,75 lt. 22,00

2006 Cuvee de Merin – Neumeister

Straden, Südoststeiermark

1/8 lt. 5,00

0,75 lt. 30,00

DAS KURHAUS DAS RESTAURANT

Grundlagen einer gesunden, kalorienbewussten und genussvollen Ernährung

Wie eine „gesunde Ernährung“ aussehen soll, wissen Sie sicherlich bereits: wenig Fett und Zucker, dafür wertvolle Fette und Öle, frisches Obst, Gemüse und Salat, Fisch und Fleisch, Getreide- sowie Milchprodukte. Die richtige Menge und die richtige Zusammenstellung ergeben den Wert unserer Ernährung. Die Menüs im *life medicine* RESORT werden aufgrund dieser Erfahrungen kreiert und zubereitet und enthalten im Durchschnitt unter 700 Kalorien. Das üblicherweise vorweg gereichte Gebäck sowie rohe Salate am Abend werden Sie durch unsere Menükreationen nicht vermissen.

Zur gesunden Ernährung gehört aber nicht allein das Wissen um Kalorien, Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe; sie sollte nicht zu einer komplizierten Wissenschaft werden, die im Alltag nur schwer durchführbar ist und in Stress ausartet.

Essen ist Genuss, Essen soll Spaß machen und Essen soll das Wohlbefinden fördern.

