

# Menü Erzherzog Johann

**Seeforellenfilet  
mit Frischkäse-Ravioli und  
Topinambur-Creme**  
Euro 14,00

*Grüner Veltliner 2015  
Weingut Mrozowski, 1/8 Euro 4,00*



**Hasenrücken  
mit Maroni-Gnocchi, Kohlsprossen und  
Vogelbeeren**  
Euro 17,00

*Riesling 2015  
Weingut Salomon, 1/8 Euro 4,50*



**Gebrautes Medaillon vom Kalb  
mit Vulkanoschinken, getrüffeltem  
Selleriepüree und herblichem Gemüse**  
Euro 26,00

*Blaufränkisch „Zeitlos“ 2013  
Weingut Heribert Bayer, 1/8 Euro 4,70*



**Mohnsoufflé  
mit Powidleis**  
Euro 9,00

*Welschriesling TBA 2010  
Weingut Kracher  
5cl Euro 12,00*

**4-Gang-Menü Euro 49,00 | 3-Gang-Menü ohne Zwischengericht Euro 39,00**  
**4-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung Euro 70,00**  
**3-Gang-Menü ohne Zwischengericht inkl. Weinbegleitung Euro 54,00**

**Unsere Spezialität für zwei Personen:  
Ausseerland Saibling in der Salzkruste mit traditionellen Beilagen**  
Euro 24,00/Person – gegen Vorbestellung

*Inklusivpreise*

# Menü Anna Plochl

**Beef Tartar mit Senfeis  
und hausgemachtem Brioche**  
Euro 14,00

*Grauburgunder 2015  
Elsnegg, 1/8 Euro 5,50*



**Filet vom Zander  
mit Schwarzwurzeln und  
Erdäpfel-Safranpüree**  
Euro 17,00

*Leutschacher Chardonnay 2015  
Weingut Sabati, 1/8 Euro 5,00*



**Rosa gebratener Hirschrücken  
mit Kürbis-Rosinen-Cannelloni und  
sautierten Pilzen**  
Euro 26,00

*Zweigelt Dornenvogel 2013  
Weingut Glatzer, 1/8 Euro 4,80*



**Schokoladen-Kokos-Schnitte  
mit Erdnusseis**  
Euro 9,00

*Trockenbeerenauslese 2008  
Weingut Höppler, 5 cl Euro 6,50*



**Kulinarium**  
STEIERMARK



# Leichtes Herbstmenü

**Kürbis-Currycremesuppe  
mit pochiertem Lachsforellennockerl**

Euro 6,00



**Gratinierte Polentaschnitte  
mit Blattspinat**

Euro 12,00

*Weissburgunder 2014*

*Weingut Lackner-Tinnacher, 1/8 Euro 5,00*



**Mit Zartweizen gefüllter Kohlrabi  
auf Paradeiser-ZucchiniGemüse**

Euro 17,00

*Welschriesling 2015*

*Weingut Skoff, 1/8 Euro 4,00*

oder

**Filet vom Saibling  
mit Erdäpfel-Risotto, Roten Rüben und  
Steirerkren**

Euro 26,00

*Sauvignon Blanc „Steirische Klassik“ 2015*

*Weingut Erwin Sabathi, 1/8 Euro 5,00*



**Törtchen vom oststeirischem Apfel  
mit Joghurt**

Euro 9,00

*Champagner Drappier Carte D'or Brut*

*ein Glas, Euro 7,50*

**4-Gang-Menü mit Saibling Euro 45,00 | 4-Gang-Menü vegetarisch Euro 39,00**

**4-Gang-Menü mit Saibling inkl. Weinbegleitung Euro 60,00**

**4-Gang-Menü vegetarisch inkl. Weinbegleitung Euro 54,00**

**3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) mit Saibling Euro 36,00**

**3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) vegetarisch Euro 29,00**

Gedeck inklusive süße Naschereien pro Person € 3,00

Genussregion Ausseerland Saibling und Forelle | Genussregion Oststeirischer Apfel

Genussregion Steirischer Kren | Genussregion Vulkanland Schinken

## *Inklusivpreise*

*Wir sind sehr darum bemüht, auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen einzugehen.  
Gerne klären wir Sie bezüglich Allergenen in unseren Gerichten auf und empfehlen Ihnen Alternativen.*

*Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.*

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein,  
die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*