

# Menü Erzherzog Johann

**Pochiertes Seeforellenfilet  
mit Frischkäse-Ravioli, Radieschen  
und Steirerkren**  
Euro 14,00

*Grüner Veltliner 2014  
Weingut Mrozowski, 1/8 Euro 4,00*



**Kaninchen gebacken  
auf Paprikacreme und Artischocke**  
Euro 17,00

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



**Rosa gebratener Hirschrücken  
mit getrüffeltem Selleriecanelloni,  
Pilzgröstl und Waldbeeren**  
Euro 26,00

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



**Soufflé vom Ennstaler Sauerrahm  
mit Rahmeis und Balsamico-Erdbeeren**  
Euro 9,00

*Champagner Drappier Carte D'or Brut  
ein Glas, Euro 7,50*

# Menü Anna Plochl

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

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



**Filet vom Waller  
mit Vulcanoschinken, Sepia-Gnocchi  
und Safranfenchelcreme**  
Euro 17,00

*Morillon 2015  
Weingut Koller, 1/8 Euro 4,80*



**Medaillon vom Kalb, geschmortes Backerl  
mit Karotte und Erbse**  
Euro 26,00

*Heideboden 2013  
Weingut Stiegelmar, 1/8 Euro 4,80*



**Schokoladen-Marillenvariation**  
Euro 9,00

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

**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:**  
**Ausseeerland Saibling in der Salzkruste mit traditionellen Beilagen**  
Euro 24,00/Person – gegen Vorbestellung

*Inklusivpreise*



# Leichtes Sommermenü

**Gurkencremesuppe mit Lachsforellennockerl**  
Euro 6,00



**Mit Mozzarella gratinierter Melanzani-Auflauf**  
Euro 12,00

*Weissburgunder 2014*  
*Weingut Tschermonegg, 1/8 Euro 4,50*



**Eierschwammerl mit Karfiol und Petersilie**  
Euro 17,00

*Welschriesling 2015*  
*Weingut Frauwallner, 1/8 Euro 4,00*

oder

**Filet vom Saibling  
mit Zucchini, Zartweizen,  
Salzitrone und jungem Mangold**  
Euro 26,00

*Sauvignon Blanc „Steirische Klassik“ 2015*  
*Weingut Erwin Sabathi, 1/8 Euro 5,00*



**Melonen-Joghurttörtchen  
mit Basilikumsorbet**  
Euro 9,00

*Traminer 2012*  
*Weingut Repolusk, 1/8 Euro 5,50*

**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 Marchfeld Gemüse

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.*