

Menü Anna Plochl

**Carpaccio vom Kalb
mit eingelegten Pilzen und Asmonte Käse**
Euro 14,00

Zweigelt Rosé 2017
„PINK“
Weingut Holzapfel
1/8 Euro 6,00



**Filet von der Reinanke
auf Safranpüree und Mangold**
Euro 17,00

Riesling Undhof Kögl 2017
Weingut Salomon
1/8 Euro 6,50



**Entrecôte
mit Sommergemüse und Erdäpfelgratin**
Euro 36,00

JOHANN Cuvée Edition 2017
(Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon)
Weingut Stiegelmar
1/8 Euro 5,50



Himbeer-Joghurttörtchen mit Mascarponeeis
Euro 12,00

Gumpoldskirchner Tradition 2017
Weingut Reinisch
1/8 Euro 6,00

Menü Erzherzog Johann

**Zweierlei vom Alpenlachs
mit Limetten-Joghurt**
Euro 14,00

Sauvignon Blanc 2017
Weingut Ploder-Rosenberg
1/8 Euro 6,50



**Wallerfilet
auf Paradeiser-Basilikum-Risotto
und geräuchertem Blattspinat**
Euro 17,00

Grüner Veltliner Panzaun 2018
Weingut Ehn
1/8 Euro 5,50



**gebratener Rücken vom Hirschkalb
mit Pilzen und Polenta**
Euro 36,00

Blaufränkisch 2015
„Hochäcker“
Weingut Weninger
1/8 Euro 5,50



Schokoladen-Kirschvariation
Euro 12,00

Zweigelt Spätlese 2015
Weingut Bischof
1/8 Euro 5,00

4-Gang-Menü Euro 59,00 | 3-Gang-Menü ohne Zwischengericht Euro 49,00
4-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung Euro 79,00
3-Gang-Menü ohne Zwischengericht inkl. Weinbegleitung Euro 69,00

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

Inklusivpreise 2019



Sommermenü

**Paprikacremesuppe
mit gebackenen Vulcanoschinken-Tascherl**
Euro 6,50



gratinierte Melanzani-Lasagne mit Tomatensauce
Euro 14,00

Gelber Muskateller 2018 – Weingut Thaller
1/8 Euro 5,00



mit Perlgraupen und Gemüse gefüllte Zucchini
Euro 18,00

Weißburgunder 2017 - Weingut Tschermonegg
1/8 Euro 5,50

oder

**Filet vom Saibling
mit Erbsen-Minze Gemüse und Erdäpfel-Buttermilch-Püree**
Euro 29,00

Morillon 2017 – Weingut Scheucher
1/8 Euro 5,00



Topfensoufflé mit Meloneneis und Melonensalat
Euro 12,00

Trockenbeerenauslese 2015 - Weingut Höpler
1/8 Euro 8,50

4-Gang-Menü Euro 59,00

4-Gang Menü vegetarisch Euro 45,00

4-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung Euro 85,00

4-Gang-Menü vegetarisch inkl. Weinbegleitung Euro 65,00

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) Euro 45,00

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) vegetarisch Euro 33,00

Gedeck inkl. süße Naschereien pro Person € 4,00

Genussregion Ausseerland Saibling und Forelle | Genussregion Marchfeld Gemüse
Genussregion Steirisches Kürbiskernöl | Genussregion Steirischer Vulkanland Schinken

Inklusivpreise 2019

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.