

Menü Erzherzog Johann

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

*Grüner Veltliner 2016
Weingut Ehn, 1/8 Euro 4,00*



**Pochiertes Forellenfilet
mit Sepia-Gnocchi und
geschmorten Radieschen**
Euro 17,00

*EHJ Cuvée
(Weißburgunder, Morillon)
Weingut Schmölzer, 1/8 Euro 5,00*



**Filet vom Ennstal Rind
mit Spinat-Asmonte-Risotto
und Sellerie-Paradeisergemüse**
Euro 26,00

*Shiraz 2007
Weingut Bischof, 1/8 Euro 5,00*



Erdbeer-Topfenkuppel
Euro 9,00

*Trockenbeerenauslese 2015
Weingut Höpler, 5 cl Euro 8,50*

Menü Anna Plochl

**Gebeiztes Saiblingsfilet
mit Avocado und Kaviar**
Euro 14,00

*Welschriesling 2016
Weingut Frauwallner, 1/8 Euro 4,00*



**Gebratenes Reinankenfilet
mit Frischkäse-Ravioli
und Chicorée-Charlottengemüse**
Euro 17,00

*Altsteirischer Mischsatz 2015
Weingut Koller, 1/8 Euro 4,50*



**Rosagebratener Lammrücken
unter der Parmesan-Limettenkruste
mit Bärlauch-Polenta und
zweierlei von der Karotte**
Euro 26,00

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



Sauerrahmsoufflé
Euro 9,00

*Eiswein 2015
Weingut Höpler, 5 cl Euro 9,50*

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

Inklusivpreise



Frühlings - Menü

**Bärlauchcremesuppe
mit gebackenem Birnen-Sellerietascherl**
Euro 6,00



**Wachtelbrüstchen
auf Pilzcreme
mit Mini-Zucchini**
Euro 17,00

*Zweigelt Rosé 2016
Weingut Bründlmayer, ½ Euro 5,00*



**Stangenspargel mit Eisweinbuttersauce
und Nusskrokant**
Euro 17,00

*Grüner Veltliner 2016
Weingut Erwin Mrozovski, ½ Euro 4,00*

oder

**Gebratenes Saiblingsfilet
mit Safran-Erdapfelcreme und Spargel-Bärlauchbündel**
Euro 26,00

*Chardonnay 2016
Weingut Erwin Sabathi, ½ Euro 6,00*



Variation vom steirischen Apfel
Euro 9,00

*Eiswein 2015
Weingut Höpler, 5cl Euro 9,50*

4-Gang-Menü mit Saibling Euro 49,00 | 4-Gang-Menü vegetarisch Euro 39,00

4-Gang-Menü mit Saibling inkl. Weinbegleitung Euro 70,00

4-Gang-Menü vegetarisch inkl. Weinbegleitung Euro 60,00

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) mit Saibling Euro 54,00

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) vegetarisch Euro 38,00

Gedeck inkl. süße Naschereien pro Person € 4,00

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.*