

# Menü Erzherzog Johann

**pochiertes Filet vom Alpenlachs  
mit Wurzelgemüse und Steirerkren**  
Euro 14,00

Weinviertel DAC AUSSTICH  
Weingut Setzer, 1/8 Euro 5,50



**glacierte Wachtelbrust  
mit getrüffeltem Polenta und Mangold**  
Euro 17,00

Pinot Noir 2016  
Weingut Höppler, 1/8 Euro 5,00



**gebratener Frischlingsrücken  
mit Vulcanoschinken auf Erdapfelrisotto  
und sautierten Schwammerln**  
Euro 36,00

Blaufränkisch 2016  
Weingut Kopfensteiner, 1/8 Euro 5,00



**Melonentörtchen  
mit Basilikumeis**  
Euro 12,00

Gumpoldskirchner Tradition 2016  
Weingut Reinisch, 1/8 Euro 6,00

# Menü Anna Plochl

**Carpaccio vom Hirschkalb mit steirischem  
Parmesan und Sommertrüffel**  
Euro 14,00

Tau Cuvée 2016  
Weingut Bischof, 1/8 Euro 5,00



**Reinanken Filet mit geschmortem  
Safranfenchel und Topfenravioli**  
Euro 17,00

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



**gebratenes Entrecôte mit Sommergemüse  
und Süßkartoffelpüree**  
Euro 36,00

Heideboden 2015  
Weingut Stiegelmar, 1/8 Euro 5,00



**Schokoladen-Himbeervariation**  
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 2018



# Sommer-Menü

**Gurken-Dillcremesuppe  
mit gebackenem Forellenstrudel**  
Euro 6,50

Minze-Ananas (Ananassaft, Soda, Zitronensaft, Minze) Euro 5,50



**Paprika-Frischkäse-Quiche**  
Euro 14,00

Roter Muskateller 2017 - Weingut Tschermonegg, 1/8 Euro 6,50  
Orangensaft mit Tonic Euro 6,50



**Melanzani Lasagne  
auf Paradeiser-Basilikumragout**  
Euro 18,00

Chardonnay 2016 - Weingut Mrozowski, 1/8 Euro 6,50  
Brennessel Mojito (alkoholfrei) Euro 5,50

oder

**Filet vom Saibling  
auf Steinpilzrisotto und Blattspinat**  
Euro 29,00

Wahre Werte Sauvignon Blanc Ried Wechselberg-Himmel 2017 - Weingut Weixelbaum, 1/8 Euro 6,50  
Blattsiruplimonade Euro 5,50



**Soufflé vom Sauerrahm  
mit Marillensorbet**  
Euro 12,00

Trockenbeerenauslese 2015 - Weingut Höpler, 1/8 Euro 8,50  
Erdbeer Shake Euro 6,50

**4-Gang-Menü mit Saibling Euro 55,00 | 4-Gang-Menü vegetarisch Euro 45,00**

**4-Gang-Menü mit Saibling inkl. Weinbegleitung Euro 75,00**

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

**3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) mit Saibling Euro 39,00**

**3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) vegetarisch Euro 39,00**

Gedeck inkl. süße Naschereien pro Person € 4,00

Genussregion Ausseerland Saibling und Forelle | Genussregion Marchfeld Gemüse  
Genussregion Steirischer Kren | Genussregion Vulkanland Schinken

Inklusivpreise 2018

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.