

Menü Erzherzog Johann

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

*Grüner Veltliner 2016
Weingut Ehn, 1/8 Euro 5,50*



**Filet vom Waller mit rote Rüben Ravioli
und Steirerkren**
Euro 17,00

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



**„Entrecote“ mit winterlichem
Schmorgemüse und getrüffeltem
Kartoffelpüree**
Euro 38,00

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



**Schokolade-Kokossschnitte mit
Passionsfruchteis**
Euro 12,00

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

Menü Anna Plochl

**Zanderfilet mit rahmigen Linsen und
Schwarzwurzeln**
Euro 14,00

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



**Wachtelbrust mit Selleriepüree und
Portweinweichseln**
Euro 17,00

*Pinot Noir 2014
Weingut Höppler, 1/8 Euro 5,00*



**Kalbsfilet mit Vulcanoschinken, Mangold
und Baumkuchen**
Euro 38,00

*Shiraz 2007
Weingut Bischof, 1/8 Euro 6,00*



Haselnussparfait mit Feige und Karamell
Euro 12,00

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

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

Inklusivpreise 2018



Winter - Menü

Topinambur-Weißbiercremesuppe mit knusprigem Strudeltascherl
Euro 6,50



gratinierte Pilzlasagne auf Sellerie-Spinat
Euro 14,00

Gelber Muskateller 2017
Weingut Skoff, 1/8 Euro 5,50



Karfiol-Topfen Tarte mit getrüffeltem Wirsing
Euro 18,00

Roter Veltliner 2016
Weingut Setzer, 1/8 Euro 5,00

oder

**Filet vom Saibling
mit Polenta und Kohlrabi**
Euro 29,00

Sauvignon Blanc 2017
Weingut Scheucher, 1/8 Euro 4,90



Mohnsoufflé mit oststeirischem Apfeleis
Euro 12,00

Trockenbeerenauslese 2015
Weingut Höppler, 1/8 Euro 8,50

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.*