

Menü Erzherzog Johann

**Carpaccio vom Kalb mit mariniertem
Spargel und Limettenrahm**
Euro 14,00

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



**Filet von der Seeforelle auf
Bärlauch-Topfen-Ravioli und
geschmorten Radieschen**
Euro 17,00

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



**gebratenes Entrecote mit
getrüffeltem Polenta und
Frühlingsgemüse**
Euro 38,00

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



**Rhabarber-Joghurttörtchen
mit Erdbeereis**
Euro 12,00

*Schilfwein 2015
Weingut Moser, 1/16 Euro 8,50*

Menü Anna Plochl

**Filet vom Huchen auf
Erbsen-Minzgemüse und Erbsenpüree**
Euro 14,00

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



**Kaninchen mit Vulcanoschinken,
Bärlauch-Spinat und Paradeisercreme**
Euro 17,00

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



**rosa gebratener Lammrücken
mit Erdapfelgratin und Spargel**
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



Frühlings - Menü

**Bärlauch-Cremesuppe mit
gebackenem Räucherfisch**

Euro 6,50

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



Spinatlasagne mit Trüffelschaum

Euro 14,00

Gelber Muskateller 2017 – Weingut Skoff, ½ Euro 5,50

Orangensaft mit Tonic Euro 6,50



**mit Frischkäse und Frühlingsgemüse
gefüllte Erdapfeltaschen**

Euro 18,00

Roter Veltliner 2016 - Weingut Setzer, ½ Euro 5,00

Brennessel Mojito (alkoholfrei) Euro 5,50

oder

**Filet vom Saibling auf
cremigem Morchel-Pilz Risotto
und jungem Mangold**

Euro 29,00

Sauvignon Blanc 2017 - Weingut Scheucher, ½ Euro 4,90

Blattsiruplimonade Euro 5,50



**Topfensoufflée mit
Balsamico Erdbeeren und Spargeleis**

Euro 12,00

Trockenbeerenauslese 2015 - Weingut Höppler, ½ 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.*