

# Menü Erzherzog Johann

**gerolltes Rehcarpaccio mit Preiselbeer-  
Trüffel-Marinade und Orange**  
Euro 14,00

*Riesling Undhof Kögl 2015  
Weingut Salomon, 1/8 Euro 6,50*



**hausgemachte Tagliatelle mit cremigen  
Eierschwammerl und Wildkräutersalat**  
Euro 17,00

*EHJ Cuvée  
(Weißburgunder, Morillon)  
Weingut Schmölzer, 1/8 Euro 5,50*



**rosa gebratenes Steak vom Kalbsrücken  
und gebackenes Kalbsbries mit Speck-  
Traubensauce, Mangold und Schupfnudeln**  
Euro 30,00

*Pinot Noir Grillenhügel 2015  
Weingut Johanneshof-Reinisch, 1/8 Euro 6,30*



**Tarte und Sorbet vom Weinbergpfirsich  
dazu Sauerrahmmousse**  
Euro 12,00

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

# Menü Anna Plochl

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

*Welschriesling 2016  
Weingut Frauwallner, 1/8 Euro 5,00*



**gebratenes Forellenfilet auf Safran-  
Fenchelcreme, Krengnocchi und Lardo**  
Euro 17,00

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



**Rinderfilet auf Spinatpolenta,  
confiiten Cherrytomaten  
und Portweinschalotten**  
Euro 30,00

*Heideboden 2014  
Weingut Stiegelmar, 1/8 Euro 4,80*



**Ennstaler Topfensoufflé  
mit Basilikumeis**  
Euro 12,00

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

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

*Inklusivpreise*



# Sommer - Menü

**Eierschwammerlcremesuppe  
mit Kräuter-Frischkäse-Tascherl**

Euro 6,00



**Blutwurst-Ravioli  
auf Apfel-Zwiebel-Ragout  
und mariniertem Vogerlsalat**

Euro 14,00

*Weissburgunder 2015  
Weingut Tschermonegg, 1/8 Euro 5,50*



**Rote Rübenrisotto mit caramellisierter Birne  
und gebackenem Feta**

Euro 17,00

*Leutschacher Chardonnay 2015  
Weingut Erwin Sabathi, 1/8 Euro 5,50*

oder

**Filet vom Saibling  
auf Mango-Gurken-Chutney,  
Junglauch und Limettenpüree**

Euro 28,00

*Sauvignon Blanc 2016  
Weingut Scheucher, 1/8 Euro 5,00*



**Variation von der Schokolade und Passionsfrucht**

Euro 12,00

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

**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 29,00**

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.*