

Menü

Anna Plochl

**gebeiztes Lachsforellenfilet
mit Apfel-Fenchelsalat und Limettenrahm**
Euro 14,00

Sauvignon Blanc 2017
Weingut Ploder-Rosenberg
1/8 Euro 6,50



**glacierte Wachtelbrust
mit Champignoncreme,
Blattspinat und Trüffel**
Euro 17,00

Riesling Undhof Kögl 2016
Weingut Salomon
1/8 Euro 6,50



**gebratenes Rinderfilet
mit Polenta und winterlichem Gemüse**
Euro 36,00

Heideboden 2016
Weingut Stiegelmar
1/8 Euro 5,00



**Variation von der Schokolade
(Panna Cotta, Tarte, Mousse, Eis)**
Euro 12,00

Gumpoldskirchner Tradition 2017
Weingut Reinisch
1/8 Euro 6,00

Menü

Erzherzog Johann

Beef Tatar mit Senfeis und Brioche
Euro 14,00

Zweigelt Rosé 2017
Weingut Bründlmayer
1/8 Euro 5,00



**Filet von der Seeforelle
auf geräucherter Brandarde
und Steirerkrengemüse**
Euro 17,00

Grüner Veltliner Panzaun 2017
Weingut Ehn
1/8 5,50



**Kalbsfilet und gebratenes Kalbsbries
mit Erdapfelbaumkuchen
und rahmigem Wirsing**
Euro 36,00

Blaifränkisch 2017
Weingut Gager
1/8 Euro 5,50



**Haselnuss Parfait
mit Karamell und Feige**
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 2019



Wintermenü

Pastinakencremesuppe mit Pilzschöberl
Euro 6,50



gebackene Erdapfel-Frischkäsetaschen auf getrüffeltem Rahmkohlrabi und Spinat
Euro 14,00

Welschriesling 2017 – Weingut Frauwallner
1/8 Euro 5,00



gratinierter Gemüse-Quiche auf Sauerrahmdip
Euro 18,00

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

oder

Filet vom Saibling mit Süßkartoffelpüree und glaciertem Pak Choi
Euro 29,00

Morillon 2017 – Weingut Scheucher
1/8 Euro 5,00



Topfensoufflé mit Orangeneis
Euro 12,00

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

4-Gang-Menü Euro 59,00

4-Gang Menü vegetarisch Euro 45,00

4-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung Euro 85,00

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

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) Euro 45,00

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) vegetarisch Euro 33,00

Gedeck inkl. süße Naschereien pro Person € 4,00

Genussregion Ausseerland Saibling und Forelle | Genussregion Marchfeld Gemüse
Genussregion Steirischer Kren | Genussregion Oststeirischer Apfel

Inklusivpreise 2019

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 enthalte