

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 26,00

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



**Tarte und Sorbet vom Weinbergpfirsich
dazu Sauerrahmmousse**
Euro 9,00

*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,
confierten Cherrytomaten
und Portweinschalotten**
Euro 26,00

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



**Ennstaler Topfensoufflé
mit Basilikumeis**
Euro 9,00

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

**4-Gang-Menü Euro 49,00 | 3-Gang-Menü ohne Zwischengericht Euro 39,00
4-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung Euro 70,00
3-Gang-Menü ohne Zwischengericht inkl. Weinbegleitung Euro 54,00**

**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 26,00

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



Variation von der Schokolade und Passionsfrucht

Euro 9,00

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

4-Gang-Menü mit Saibling Euro 45,00 | 4-Gang-Menü vegetarisch Euro 39,00

4-Gang-Menü mit Saibling inkl. Weinbegleitung Euro 60,00

4-Gang-Menü vegetarisch inkl. Weinbegleitung Euro 54,00

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) mit Saibling Euro 36,00

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.*