

# Menü Anna Plochl

**Beef Tatar mit Senfeis und Brioche**  
Euro 14,00

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



**Filet vom Stör  
mit Dreierlei vom Kürbis  
und Vulcano Schinken**  
Euro 17,00

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



**Rücken vom Hirsch  
mit rahmigen Schwarzwurzeln  
und Mohn Schupfnudeln**  
Euro 36,00

Urbani 2012  
(Cuvée Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Zweigelt)  
Weingut Polz  
1/8 Euro 6,00



**Mandarinen Variation**  
Euro 12,00

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

# Menü Erzherzog Johann

**Variation von der Ente  
mit Sauce Cumberland und Kürbis**  
Euro 14,00

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



**Zanderfilet mit Rote Rüben Tortellini,  
Steirerkren und Kohlrabi**  
Euro 17,00

Grüner Veltliner Pazaun 2017  
Weingut Ehn  
1/8 Euro 5,50



**gebratenes Rinderfilet mit Trüffel,  
Kerbelknollenpüree und Kohlsprossen**  
Euro 36,00

Heideboden 2016  
Weingut Stiegelmar  
1/8 Euro 5,00



**Mandelaufauf mit Bratapfeleis  
und Schokoladen-Rum-Sauce**  
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 2018



# Wintermenü

**steirische Käferbohnencremesuppe mit knusprigem Frischkäse-Tascherl**  
Euro 6,50



**cremiges Kürbisrisotto mit gebackenem Kürbis**  
Euro 14,00

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



**gratinierte Pilz-Cannelloni  
mit rahmigem Mangold**  
Euro 18,00

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

oder

**Filet vom Saibling  
auf cremiger Erdapfel-Safran-Brandarde und Blattspinat**  
Euro 29,00

Tau Cuvée (Grauburgunder, Weißburgunder) 2017 – Weingut Tieschen  
1/8 Euro 5,00



**Schokoladen-Bananen-Schnitte mit Eierlikör-Eis**  
Euro 12,00

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

**4-Gang-Menü Euro 59,00**

**4-Gang-Menü mit Gams inkl. Weinbegleitung Euro 85,00**  
**4-Gang-Menü vegetarisch inkl. Weinbegleitung Euro 65,00**

**3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) mit Gams Euro 49,00**  
**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 Steirisches Kürbiskernöl

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.