

Menü Erzherzog Johann

Beef Tatar mit Senfeis und Brioche
Euro 14,00

Weinviertel DAC AUSSTICH 2017
Weingut Setzer
1/8 Euro 5,50



**Filet vom Waller
auf geschmortem Rettich und Kürbis**
Euro 17,00

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



**Filet vom Saibling mit Erdapfelrisotto,
roter Rübe und Steirerkren**
Euro 29,00

Sauvignon Blanc 2016
Weingut Ploder-Rosenberg
1/8 Euro 6,50



**Schokoladen-Kokos Variation
mit Erdnusseis**
Euro 12,00

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

Menü Anna Plochl

**Seeforellenfilet mit
Frischkäse-Ravioli und Topinamburcreme**
Euro 14,00

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



**Hasenrücken mit Maroni-Gnocchi,
Kohlsprossen und Vogelbeeren**
Euro 17,00

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



**gebratenes Rinderfilet mit
Asmontepolenta und herbstlichem Gemüse**
Euro 36,00

Heideboden 2015
Weingut Stiegelmar
1/8 Euro 5,00



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

Inklusivpreise 2018



Erzherzog Johann`s Gams Spezialitäten

Kürbiscremesuppe mit knusprigem Gamstascherl und Kernöl
Euro 6,50



Butterschnitzel vom Gams
auf rahmigem Kohlrabi und Pilzpüree
Euro 14,00

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

oder

gratinierter Polenta mit Blattspinat
Euro 14,00

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



mit Zartweizen gefüllter Kohlrabi
auf Paradeiser ZucchiniGemüse
Euro 18,00

Chardonnay 2016 - Weingut Mrozowski
1/8 Euro 5,50

oder

rosa gebratener Rücken vom Gams
mit getrüffeltem Selleriecanelloni und glaciertem Wirsing
Euro 36,00

Pinot Noir 2016 – Weingut Höpler
1/8 Euro 5,00



Tarte Tartin vom oststeirischen Apfel
Euro 12,00

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

4-Gang-Menü mit Gams Euro 59,00 | 4-Gang-Menü vegetarisch Euro 45,00

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.