

Menü Erzherzog Johann

**Filet vom Zander
mit Schwarzwurzeln und Topinambur**
Euro 14,00

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



**Gebratene Wachtelbrust mit Karfiolcreme
und knusprigem Erdäpfelknödel**
Euro 17,00

*Pinot Noir 2014
Weingut Höppler, 1/8 Euro 5,00*



**Rinderfilet à la rossini,
dazu Kerbelknollenpüree**
Euro 31,00

*Shiraz 2015
Weingut Bischof, 1/8 Euro 6,00*



**Mohnsoufflé
mit Rumtopf Früchte und Powidleis**
Euro 11,00

*Gumpoldskirchner Tradition 2015
(Cuvée aus Zierfandler und Rotgipfler)
Weingut Johanneshof-Reinisch, 1/8 Euro 6,00*

Menü Anna Plochl

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

*Johann Cuvée 2015
Weingut Schmölzer, 1/8 Euro 5,50*



**Filet von der Seeforelle auf Kürbisrisotto
und Blattspinat**
Euro 17,00

*Tau 2016
Weingut Bischof, 1/8 Euro 5,00*



**rosa gebratener Hirschrücken
mit getrüffeltem Selleriecanloni
und Kohlsprossen**
Euro 35,00

*Heideboden 2014
Weingut Stiegelmar, 1/8 Euro 5,00*



Variation von der Mandarine
Euro 11,00

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

**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 2017/2018

Küchenchef:
Christian Spreitz

Restaurantleiter:
Ferenc Klopuz



Winter-Menü

Maronicremesuppe mit steirischem Apfel
Euro 6,50



**Dreierlei vom Kürbis
mit Kräuterdip**
Euro 14,00

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



**gefüllter und gratinierter Kohlrabi
mit cremigem Polenta**
Euro 18,00

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

oder

**Filet vom Saibling
mit rote Rüben Gnocci und Steirerkren**
Euro 28,00

Sauvignon Blanc 2016
Weingut Scheucher, 1/8 Euro 4,90



Schokoladen-Mango-Kuppel
Euro 11,00

Gumpoldskirchner Tradition 2016
Weingut Johanneshof Reinisch, 1/8 Euro 5,00

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 39,00

Gedeck inkl. süße Naschereien pro Person € 4,00

Genussregion Ausseerland Saibling und Forelle | Genussregion Marchfeld Gemüse
Genussregion Steirischer Kren | Genussregion Vulkanland Schinken

Inklusivpreise 2017/2018

*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.*