



Weine im Offenausschank
Open Wines

1/8 l

Weiß/White

2016 Sauvignon Blanc Weingut Bernhard Muster Trautenhof, Gamlitz	€ 4,50
2016 Welschriesling Weingut Schneeberger, Heimschuh	€ 3,80
2016 Gelber Muskateller Weingut Muster, Gamlitz	€ 5,20
2016 Weißburgunder Weingut Engel, Tieschen	€ 4,20
2016 Grüner Veltliner „Am Berg“ Weingut Ott, Feuersbrunn	€ 4,50

Rot/Red

2015 Blauer Zweigelt Weingut Schneeberger, Heimschuh	€ 3,20
2016 Blaufränkisch „Hochäcker“ Weingut Kerschbaum, Horitschon	€ 5,00
2015 St. Laurent „Sommelier Edition“ Weingut Reinisch, Tattendorf	€ 4,20
2016 Cuvée Trie Weingut Triebaumer, Rust	€ 3,50



G'Schlössl Gourmet Menü

Sauer marinierte Rote Rübe mit Radicchio und geröstete Walnüsse
Marinated beetroot with radicchio and roasted walnut

€ 9,50

Sauvignon Blanc
Weingut Bernhard Muster
Trautenhof, Gamlitz
€ 4,50

Maronicremesuppe
Chestnut cream soup

€ 5,90

Pochiertes Saiblingsfilet mit Polenta und Kohlsprossenblätter
Poached char filet with polenta and Brussels sprout leaves

€ 19,90

Grüner Veltliner
Weingut Ott
Feuersbrunn
€ 4,50

Maiseis mit Honig Pop Corn
Corn ice cream with honey pop corn

€ 5,90

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Süßkartoffeln, Lauch und Bierrahmsauce
Medium roasted saddle of veal with sweet potatoes, leek and beer cream sauce

€ 28,90

Blaifränkisch „Hochäcker“
Weingut Kerschbaum
Horitschon
€ 5,00

Vanille Zimt Panna Cotta mit Mandarinsorbet
Vanilla-cinnamon Panna-Cotta with mandarin sorbet

€ 8,90

Beerenauslese Scheurebe
Weingut Zantho
Lardan
€ 6,00

3-Gang Menü € 42,00 (Suppe, Hauptspeise, Dessert)

3 course Menu € 42,00 (soup, main dish, dessert)

4-Gang Menü € 52,00 (Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert)

4 course Menu € 52,00 (starter, soup, main dish, dessert)

5-Gang Menü € 70,00 (Vorspeise, Suppe, Fisch, Hauptspeise, Dessert)

5 course Menu € 70,00 (starter, soup, fish, main dish, dessert)

6-Gang Menü € 74,00 (Vorspeise, Suppe, Fisch, Sorbet, Hauptspeise, Dessert)

6 course Menu € 74,00 (starter, soup, fish, sorbet, main dish, dessert)



Vorspeisen/Starters

Scheiben vom Kalbs-Gustostück mit Ackerbohnencreme Slices of veal with bean cream	€ 9,50
Tartar vom heimischen Rind mit Eierspeis und Bauernbrot Tartar from regional beef with scrambled eggs and farmhouse bread	€ 13,80
Sauer marinierte Rote Rübe mit Radicchio und geröstete Walnüsse Marinated beetroot with radicchio and roasted walnuts	€ 9,50

Salate/Salads

Gemischter Blattsalat mit Kernöl Mixed leaf salad with pumpkin seed oil	€ 3,90
Erdäpfel-Vogerlsalat Potato- lamb's lettuce	€ 4,90
Gemischter Salat Mixed salad	€ 4,50
Käferbohnenalat Multiflora bean salad	€ 4,50

Suppen/Soups

Rindsuppe mit Einlage nach Wunsch (<i>Grießnockerl / Leberknödel / Kräuterfrittaten</i>) Clear beef soup with three types of inlay (Semolina dumplings/sliced pancakes with herbs/liver dumplings)	€ 4,70
Maronicremesuppe Chestnut cream soup	€ 5,90
Alt Wiener Kartoffelsuppe Potato soup in the old Viennese style	€ 5,90

Gedeck – verschiedene Sorten Brot, Hirschwurst oder Karreespeck, Aufstrich und Butter Table setting – different sorts of bread, venison sausage or back fat bacon, spread and butter	pro Person	€ 2,80
---	------------	--------



Hauptgerichte/Main dishes

Filetsteak vom Styria-Beef mit Kartoffelgratin, Pastinaken und Thymianbutter (220 Gramm)	€ 36,00
Filet steak of styrian beef with potato gratin, parsnips and thyme butter (220 Gram)	
Mariniertes Steirisches Backhenderl mit Preiselbeeren	€ 13,90
Styrian marinated fried chicken with cranberries	
dazu/with:	
Petersilienerdäpfel in Butter geschwenkt	€ 3,00
Parsley potatoes	
Gemischter Blattsalat mit Kernöl	€ 3,50
Mixed leaf lettuce with pumpkin seed oil	
Vogerl - Erdäpfelsalat	€ 4,90
Mixed potato salad and lamb's lettuce	
Gemischter Salat mit Kernöl	€ 4,50
Mixed salad with pumpkin seed oil	
Käferbohnsensalat	€ 3,90
Multiflora bean salad	
Geschmortes Kalbsbackerl mit Kartoffelpüree und Brokkoli	€ 22,50
Braised veal cheeks with mashed potatoes and broccoli	
Gebratenes Forellenfilet mit Belugalinsen und Jungkarotte	€ 19,00
Roasted trout filet with beluga lentils and young carrots	
Kalbstafelspitz mit Rösterdäpfel, Cremespinat und klassischen Saucen	€ 24,60
Prime boiled veal with fried potatoes, cream spinach and classical sauce	
Wiener Schnitzel vom Jungschwein oder	€ 14,90
Pan-fried escalope of pork with parsley potatoes	
Kalb aus Österreich mit Petersilienkartoffel	€ 23,50
Pan-fried escalope of veal with parsley potatoes	
Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle und Speckbohnen	€ 21,00
Fried beef and onions in gravy with butter spaetzli and bacon beans	
Sellerietascherl mit Creme, Nussbutter und Junglauch	€ 13,50
Celery dumpling with cream, nut butter and young leek	



Desserts

Käseteller Cheese plate	€ 9,90
Topfen-Mohnknödel mit Quittenkompott Cream cheese poppy dumpling with quince compote	€ 8,50
Vanille-Zimt Panna Cotta mit Mandarinsorbet Vanilla-cinnamon panna cotta with mandarin sorbet	€ 8,90
Apfel-Maroni Tiramisu Apple chestnut Tiramisu	€ 8,90

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Allergen geschulten Servicemitarbeiter/Innen“.

Dear Guest! Information about ingredients in our food, which can trigger allergies or intolerances, you will receive on request from our allergen trained service staff!



Verehrte Gäste

Allergeninformationsverordnung

Die neue EU – Verordnung Nr. 1169/2011, mit der die Information der Verbraucher über Lebensmittel intensiviert wird, gilt ab dem 13. Dezember 2014. Sie sieht vor, dass 14 bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, auch bei nicht verpackten Lebensmitteln, so genannter „loser Ware“, zu kennzeichnen sind.

Im Anhang unserer Speisen- und Getränkekarten finden Sie eine Legende zur „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“, aus der die Zuordnung der Buchstabencodes zu den entsprechenden Kurzbezeichnungen hervorgeht.

„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“
„Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.

Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder – Unverträglichkeiten auslösen können.“

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.