



Weine im Offenausschank 1/8 l
Open Wines

Weiß/White

2016 Sauvignon Blanc Weingut Bernhard Muster Leutschach, Südsteiermark	€ 4,50
2018 Welschriesling Weingut Schneeberger, Heimschuh	€ 3,80
2018 Gelber Muskateller Weingut Muster, Gamlitz, Südsteiermark	€ 5,20
2017 Weißburgunder Weingut Engel, Tieschen, Südoststeiermark	€ 4,20
2017 Grüner Veltliner „Am Berg“ Weingut Ott, Niederösterreich	€ 4,50

Rot/Red

2017 Blauer Zweigelt Weingut Schneeberger, Heimschuh, Südsteiermark	€ 3,20
2016 Blaufränkisch „Hochäcker“ Weingut Kerschbaum, Horitschon, Burgenland	€ 7,00
2016 St. Laurent „Sommelier Edition“ Weingut Reinisch, Tattendorf, Niederösterreich	€ 4,20
2017 Cuvée Trie Weingut Triebaumer, Rust, Burgenland	€ 4,80
Montepulciano d' Abruzzo, 2014 Nomen est Omen	€ 5,90

Süßwein/Dessert wine

2015 Beerenauslese, Scheurebe Weingut Zantho, Andau, Neusiedlersee	1/16 l	€ 6,00
---	--------	--------



G'Schlössl Gourmet Menü

Tafelspitzsulze mit Kernölvinaigrette und Vogerlsalat

Prime boiled beef in aspic with pumpkin seed oil vinaigrette and field salad

€ 9,90

Sauvignon Blanc

Weingut Bernhard Muster

Trautenhof, Gamlitz

€ 4,50

Bärlauchcremesuppe mit Schafkäsenockerl

Wild garlic cream soup with sheep cheese dumpling

€ 5,50

Pochiertes Lachsforellenfilet mit Spargel, Sauce Hollandaise und Lardo

Poached salmon trout filet with asparagus, sauce hollandaise and lardo

€ 21,00

Grüner Veltliner

Weingut Ott

Feuersbrunn

€ 4,50

Sauerrahmeis mit gesüßter Buttermilch und Anishippe

Sour cream ice with sweetened buttermilk and anise waffle

€ 5,50

Rosa gebratenes Entrecote mit Zucchini, Röstkartoffeln und Paprika

Medium roasted entrecote with zucchini, roasted potatoes and peppers

€ 27,90

Blaifränkisch „Hochäcker“

Weingut Kerschbaum

Horitschon

€ 5,00

Duett vom Schokomousse mit Beeren und Karamelleis

Two types of chocolate mousse with berries and caramel ice cream

€ 9,50

Beerenauslese Scheurebe

Weingut Zantho

Lardan

€ 6,00

6-Gang Menü € 67,00 (Vorspeise, Suppe, Fisch, Sorbet, Hauptspeise, Dessert)

6 course Menu € 67,00 (starter, soup, fish, sorbet, main dish, dessert)

Gedeck € 3,00

Table setting € 3,00



Vorspeisen

Starters

Tafelspitzsulze mit Kernölvinaigrette und Vogerlsalat Prime boiled beef in aspic with pumpkin seed oil vinaigrette and field salad	€ 9,90
Kräuter-Frischkäsetörtchen mit Physalis-Tomatensalat und Bärlauch Pesto Herb cream cheese tarte with physalis tomato salad and wild garlic pesto	€ 10,50
Tartar vom heimischen Rind mit Eierspeis und Bauernbrot Tartar from regional beef with scrambled eggs and farmhouse bread	€ 13,80

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
Käferbohnsensalat Multiflora bean salad	€ 4,50

Suppen

Soups

Hendrahmsuppe mit Breznknödel Chicken cream soup with pretzel dumplings	€ 5,50
Bärlauchcremesuppe mit Schafskäsenockerl Wild garlic cream soup with sheep cheese dumpling	€ 5,50
Rindsuppe mit Einlage nach Wunsch (Grießnockerl / Leberknödel / Kräuterfrittaten) Clear beef soup with three types of inlay (semolina dumplings/sliced pancakes with herbs/liver dumplings)	€ 4,70



Hauptgerichte

Main dishes

Filetsteak vom Almweide-Ochsen mit Balsamico-Pak Choi und Petersilienwurzel (220 Gramm) Filet steak of regional ox with balsamico pak choi and parsley roots (220 Gram)	€ 36,00
Rosa gebratene Tranchen vom Entrecote mit Zucchini Röstkartoffeln und Paprika Medium roasted entrecote with zucchini, roasted potatoes and peppers	€ 27,90
Pochiertes Lachsforellenfilet mit Spargel, Sauce Hollandaise und Lardo Poached salmon trout fillet with asparagus, sauce hollandaise and lardo	€ 21,00
Gebratenes Forellenfilet aus unserer Fischerei Ausseerland mit Bärlauchcreme, Radieschen und Jungkarotte Roasted trout fillet with wild garlic cream, radishes and young carrots	€ 19,00
Kalbstafelspitz mit Rösterdäpfel Cremespinat und klassischen Saucen Prime boiled veal with fried potatoes, cream spinach and classical sauces	€ 24,60
Mariniertes Steirisches Backhenderl mit Preiselbeeren Styrian marinated fried chicken with cranberries	€ 13,90
dazu/with: Petersilienerdäpfel in Butter geschwenkt Parsley potatoes	€ 3,00
Gemischter Blattsalat mit Kernöl Mixed leaf lettuce with pumpkin seed oil	€ 3,50
Vogerl - Erdäpfelsalat Mixed potato salad and lamb's lettuce	€ 4,90
Gemischter Salat mit Kernöl Mixed salad with pumpkin seed oil	€ 4,50
Käferbohnenalat Multiflora bean salad	€ 3,90
Wiener Schnitzel vom Jungschwein oder Pan fried escalope of pork with parsley potatoes	€ 14,50
Kalb aus Österreich mit Petersilienkartoffel Pan fried escalope of veal with parsley potatoes	€ 23,50
Feines Lammragout mit Grießknödel und Wurzelgemüse Lamb ragout with semolina dumplings and root vegetables	€ 15,90
Gebackener Strudel gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse Baked strudel stuffed with spinach and sheep cheese	€ 14,90



Desserts

Käsevariation mit hausgemachtem Chutney und Gebäck Cheese variation with homemade chutney and bread	
2 Stück 2 pieces	€ 4,50
4 Stück 4 pieces	€ 7,80
6 Stück 6 pieces	€ 11,10
Duett vom Schokomousse mit Beeren und Karamelleis Two types of chocolate mousse with berries and caramel ice cream	€ 9,50
Vanille Panna Cotta mit Erdbeeren Vanilla Panna Cotta with strawberries	€ 9,90
Schoko-Nuss-Schmarren mit Heumilcheis Chocolate nut pancake cut into pieces with milk ice cream	€ 12,90
Sauerrahmeis mit gesüßter Buttermilch und Anishippe Sour cream ice with sweetened buttermilk and anise waffle	€ 5,50

„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.