



G'Schlössl Gourmet Menü

Pochiertes Freilandeier mit Wildkräutern, Tomaten und Parmesan

Poached egg with wild herbs, tomatoes and Parmesan

€ 9,90

Weißburgunder

Weingut Engel

Tieschen

€ 5,10

Cremesuppe von der Sommerrübe mit Schafkäse

Cream soup of yellow beetroot with sheep milk cheese

€ 5,90

Pochiertes Lachsforellenfilet mit zweierlei Sellerie und Jungspinat

Poached salmon trout fillet with two sorts of celery and young spinach

€ 21,00

Chardonnay

Weingut Hirschmugl

Leibnitz

€ 8,20

Lavendelsorbet mit Orangensüppchen

Lavender sorbet with orange soup

€ 5,50

Kurz gebratene Beiried vom Jungstier mit Röstgemüse

Short roasted sirloin from the young bull with roasted vegetables

€ 29,90

St. Laurent

Weingut Reinisch

Tattendorf

€ 6,00

Zitronen Mille Feuille mit Minzeis

Lemon Mille Feuille with mint ice cream

€ 11,90

Beerenauslese Scheurebe

Weingut Zantho

Lardan

€ 7,60

6-Gang Menü € 68,00 (Vorspeise, Suppe, Fisch, Sorbet, Hauptspeise, Dessert)

6 course Menu € 68,00 (starter, soup, fish, sorbet, main dish, dessert)

Gedeck € 3,00

Table setting € 3,00



Vorspeisen

Starters

Gebeizter Grundlseesaibling mit Zitronenjoghurtcreme, Kaviar und Authaler Jungkarotte Pickled char from the Grundlsee lake with lemon yoghurt cream, caviar and baby carrots from the Au valley	€ 11,50
Pochiertes Freilandei mit Wildkräuter, Tomaten und Parmesan Poached egg with wild herbs, tomatoes and parmesan	€ 9,90
Tartar vom heimischen Rind mit Eierspeis und Bauernbrot Tartar from regional beef with scrambled eggs and farmhouse bread	€ 14,50

Salate

Salads

Gemischter Blattsalat mit Kernöl Mixed leaf salad with pumpkin seed oil	€ 4,50
Erdäpfel-Vogersalat Potato salad and lamb's lettuce	€ 6,40
Gemischter Salat Mixed salad	€ 4,50
Käferbohnsensalat Multiflora bean salad	€ 4,50

Suppen

Soups

Erbsencremesuppe mit pikantem Blätterteigstangerl Pea cream soup with savory puff pastry stick	€ 5,90
Cremsuppe von der Sommerrübe mit Schafkäse Cream soup of yellow beetroot with sheep milk cheese	€ 5,90
Rindsuppe mit Einlage nach Wahl (<i>Grießnockerl / Leberknödel / Kräuterfrittaten</i>) Clear beef soup with three types of inlay (semolina dumplings/sliced pancakes with herbs/liver dumplings)	€ 4,70



Hauptgerichte

Main dishes

Filetsteak vom Almweide-Rind mit gebackenen Zwiebelringen und Kräuterseitlingen (220 Gramm) Filet steak of regional beef with fried onion rings and king oyster mushrooms (220 Grams)	€ 37,00
Kurz gebratenes Beiried vom Jungstier mit Röstgemüse Short roasted sirloin from the young bull with roasted vegetables	€ 29,90
Faschierte Hirschlaibchen mit Rahmkartoffelpüree und Röstzwiebeln Minced deer patties with sour cream mashed potatoes and fried onions	€ 18,50
Gebratenes Filet von der Grundlseeforelle mit Parmesanrisotto und Junggemüse Roasted trout filet from the Grundlsee lake with Parmesan risotto and vegetables	€ 19,90
Pochiertes Lachsforellenfilet mit zweierlei Sellerie und Jungspinat Poached salmon trout with two sorts of celery and young spinach	€ 21,00
Kalbstafelspitz mit Rösterdäpfel, Cremespinat und klassischen Saucen Prime boiled veal with fried potatoes, creamy spinach and classic sauces	€ 24,60
Mariniertes Steirisches Backhenderl mit Preiselbeeren Marinated Styrian fried chicken with cranberries	€ 14,50
dazu/with: Petersilienerdäpfel in Butter geschwenkt Parsley potatoes	€ 3,00
Gemischter Blattsalat mit Kernöl Mixed leaf lettuce with pumpkin seed oil	€ 4,50
Vogerl - Erdäpfelsalat Mixed potato salad and lamb's lettuce	€ 6,40
Gemischter Salat mit Kernöl Mixed salad with pumpkin seed oil	€ 4,50
Käferbohnenalat Multiflora bean salad	€ 4,50
Wiener Schnitzel vom Jungschwein mit Petersilienkartoffeln Pan fried escalope of pork with parsley potatoes	€ 15,50
Wiener Schnitzel vom Kalb aus Österreich mit Petersilienkartoffeln Pan fried escalope of veal with parsley potatoes	€ 24,50
Gefüllter Zucchini mit Couscous und Tomatensauce Stuffed zucchini with couscous and tomato sauce	€ 15,90



Desserts

Käsevariation vom Arzberger Stollenkäse mit hausgemachtem Chutney und Gebäck

Cheese variation with homemade chutney and bread

2 Stück € 4,50

2 pieces

4 Stück € 7,80

4 pieces

6 Stück € 11,10

6 pieces

Schokoladen Topfenknödel mit Kirschen € 12,90

Chocolate curd dumplings with cherries

Zitronen Mille Feuille mit Minzeis € 11,90

Lemon Mille Feuille with mint ice cream

Panna Cotta von der steirischen Marille mit Zartbitterschokolade € 10,90

Panna Cotta from the Styrian apricot with bittersweet chocolate

Lavendelsorbet mit Orangensüppchen € 5,50

Lavender sorbet with orange soup

„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!



Weine im Offenausschank 1/8 l
Open Wines

Weiß/White

2016 Sauvignon Blanc Weingut Bernhard Muster Leutschach, Südsteiermark	€ 5,40
2018 Welschriesling Weingut Schneeberger, Heimschuh	€ 4,00
2018 Gelber Muskateller Weingut Muster, Gamlitz, Südsteiermark	€ 6,40
2017 Weißburgunder Weingut Engel, Tieschen, Südoststeiermark	€ 5,10
2015 Chardonnay Weingut Hirschmugl. Leibnitz. Südsteiermark	€ 8,20
2017 Grüner Veltliner „Am Berg“ Weingut Ott, Niederösterreich	€ 5,20

Rot/Red

2017 Blauer Zweigelt Weingut Schneeberger, Heimschuh, Südsteiermark	€ 4,20
2016 Blaufränkisch „Hochäcker“ Weingut Kerschbaum, Horitschon, Burgenland	€ 7,00
2016 St. Laurent „Sommelier Edition“ Weingut Reinisch, Tattendorf, Niederösterreich	€ 6,00
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

€ 7,60



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.