



Weine im Offenausschank 1/8 l
Open Wines

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	€ 4,80



G'Schlössl Gourmet Menü

Gebeizte Lachsforelle mit Pikant-mariniertem Rohgemüse und Zitrus-
Topfencreme

Pickled salmon trout with spicy marinated raw vegetables and lemon-curd cheese-cream

€ 12,00

Sauvignon Blanc

Weingut Bernhard Muster

Trautenhof, Gamlitz

€ 4,50

Karfiolcremesuppe mit Speckkrokant

Cauliflower cream soup with bacon brittle

€ 5,90

Gebratenes Forellenfilet mit Blunznravioli, Ronacreme und Kräutern

Grilled trout fillet with black pudding ravioli, rona cream and herbs

€ 19,00

Grüner Veltliner

Weingut Ott

Feuersbrunn

€ 4,50

Zitronensorbet mit Gin und Gurke

Lemon sorbet with Gin and cucumber

€ 5,90

Rosa gebratene Entenbrust mit Pastinakencreme, Portweinschalotten und
Mandarinenfilets

Medium roasted duck with parsnip cream, port wine shallots and mandarine fillets

€ 26,00

Blaifränkisch „Hochäcker“

Weingut Kerschbaum

Horitschon

€ 5,00

Haselnussparfait mit Birne

Hazelnut parfait with pear

€ 9,50

Beerenauslese Scheurebe

Weingut Zantho

Lardan

€ 6,00

6-Gang Menü € 65,00 (Vorspeise, Suppe, Fisch, Sorbet, Hauptspeise, Dessert)

6 course Menu € 65,00 (starter, soup, fish, sorbet, main dish, dessert)

Gedeck € 3,00

Table setting € 3,00



Empfehlungen unseres Küchenchefs *Recommendations of our head chef*

Vorspeisen

Starters

- Gebeizte Lachsforelle mit Pikant-mariniertem Rohgemüse
und Zitrus-Topfencreme € 12,00
Pickled salmon trout with spicy marinated raw vegetables and lemon-curd cheese cream
- Gebackene Gemüse-Teigtaschen mit Kerbelknollen Rahm € 9,90
Fried vegetable pasta with creamy chervil
- Tartar vom heimischen Rind mit Eierspeis und Bauernbrot € 13,80
Tartar from regional beef with scrambled eggs and farmhouse bread

Salate

Salads

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

Suppen

Soups

- Karfiolcremesuppe mit Speckkrokant € 5,90
Cauliflower cream soup with bacon brittle
- Tomatencremesuppe mit glaciertem Junglauch € 5,90
Tomato cream soup with glacéed spring onion
- Rindsuppe mit Einlage nach Wunsch € 4,70
(Grießnockerl / Leberknödel / Kräuterfrittaten)
Clear beef soup with three types of inlay
(semolina dumplings/sliced pancakes with herbs/liver dumplings)



Hauptgerichte

Main dishes

Filetsteak vom Styria-Beef Junglauchküchlein und Schalotten-Speckmousse (220 Gramm)	€ 36,00
Filet steak of styrian beef with spring onion tartelette and scallot-bacon mousse (220 Gram)	
Rosa gebratene Flugentenbrust mit Pastinakencreme, Portweinschalotten und Mandarinenfilets	€ 26,00
Medium roasted duck breast with parsnip cream, port wine shallots and mandarines	
Schonend gegartes Bauchstück vom Steierischen Jungschwein mit Weißbrotsoufflé und glaciertem Rettich	€ 21,00
Tenderly cooked belly of young Styrian pork with white bread soufflé and glacéed radish	
Gebratenes Forellenfilet mit Blunznravioli, Ronacreme und Kräutern	€ 19,00
Roasted trout filet with black pudding ravioli, rona cream and herbs	
Kalbstafelspitz mit Rösterdäpfel, Cremespinat und klassischen Saucen	€ 24,60
Prime boiled veal with fried potatoes, cream spinach and classical sauce	
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	
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	
Parmesanrisotto mit Buchenpilzen, Kräutersaitlingen und Morcheln	€ 16,90
Parmesan risotto with mushrooms, king oyster mushrooms and morrels	



Desserts

Käsevariation 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

Haselnuss-Eisparfait mit Birne

€ 9,50

Hazelnut ice cream parfait with pear

Dukatenbuchteln mit weißen Kaffee-Eis

€ 8,90

'Dukatenbuchteln' with white coffee ice cream

Bauerntopfencreme mit Sorbet und Beeren

€ 8,90

Curd cheese cream with sorbet and berries

Zitronensorbet mit Gin und Gurke

€ 5,90

Lemon sorbet with Gin and cucumber

„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.