



## Zum Aperitif empfehlen wir:

Lemon Soda (alkoholfrei)

3,70

„G'schlössl Spritzer“

5,20

Prosecco mit Lavendelsirup

4,20

## G'Schlössl Gourmet Menü

Roastbeef vom Authaler Weiderind  
mit eingelegten Eierschwammerln und Portwein Ribisel

Roast beef from Authal pasture cattle with pickled chanterelles and currant port wine

\*\*\*

Kürbiscremesuppe

Pumpkin cream soup

\*\*\*

Gebratenes Forellenfilet mit Belugalinsen, Zucchini creme und Ofentomaten

Fried trout fillet with beluga lentils, zucchini cream and baked tomatoes

\*\*\*

Pistazieneis mit süß saurem Kürbis

Pistachio ice cream with sweet and sour pumpkin

\*\*\*

Filetsteak vom Almweiderind mit Rote Rübencreme und Mais

Fillet steak from alpine cattle with beetroot cream and corn

\*\*\*

Schokoladen-Kirsch Tiramisu

Chocolate and cherry tiramisu

**4-GangMenü 52,00 (Gedeck, Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert)**

4-Course Menu 52,00 (cover, starter, soup, main course, dessert)

**Weinbegleitung 25**

Wine Pairing 25

**6-Gang Menü 72,00 (Gedeck, Vorspeise, Suppe, Fisch, Sorbet, Hauptspeise, Dessert)**

6 course Menu 72,00 (cover, starter, soup, fish, sorbet, main course, dessert)

**Weinbegleitung 39**

Wine Pairing 39



## Vorspeisen

<b>Marinierter Ofenkürbis mit Kräutercreme</b> Marinated oven pumpkin with herbal cream	9,90
<b>Tatare vom heimischen Rind mit Eierspeis und Bauernbrot</b> Tartars from local beef with scrambled egg and farmhouse bread	14,50
<b>Roastbeef vom Authaler Weiderind mit eingelegten Eierschwammerln und Portwein Ribisel</b> Roast beef from Authal pasture cattle with pickled chanterelles and port wine currants	12,40
<b>Rahm Beuschel mit Serviettenknödel</b> Rahm Beuschel with napkin dumplings	12,90

## Salate

### Salads

<b>Gemischter Blattsalat mit Kernöl</b> Mixed leaf salad with pumpkin seed oil	4,50
<b>Erdäpfel - Vogerlsalat</b> Mixed potato salad and field salad	6,40
<b>Gemischter Salat</b> Mixed salad	4,50
<b>Käferbohnsensalat</b> Multiflora bean salad	4,50

## Suppen

### Soups

<b>Rindsuppe mit Einlage nach Wahl</b> <i>(Kaspressknödel / Kräuterfrittaten / Leberknödel)</i> Clear beef soup with three types of inlay to choose (bread and cheese dumplings/sliced pancakes with herbs/liver dumplings)	4,70
<b>Kürbiscreme Suppe</b> Pumpkin cream soup	5,90



# Hauptgerichte

## Main dishes

<b>Mit Quinoa gefüllter Zucchini und Tomaten Zwiebel Ragout</b> Zucchini stuffed with quinoa and tomato onion ragout	14,90
<b>Gebratenes Forellenfilet mit Belugalinsen, Zucchini creme und Ofentomaten</b> Fried trout fillet with beluga lentils, Zucchini cream and baked tomatoes	19,90
<b>Mit Estragon gebratene Kalbsleber, Rahmkartoffelpüree und Apfelspalten</b> Roasted liver of calf with estragon, creamy mashed potatoes and apple slices	18,90
<b>Gebackene Kalbsleber mit Erdäpfel - Vogerlsalat</b> Baked liver with mixed potato salad and field salad	15,50
<b>Steirisches Wurzelfleisch mit Bouillongemüse und Salzkartoffeln</b> Boiled Styrian pork, root vegetables and horseradish with bouillon vegetables and salted potatoes	18,90
<b>Kurzgebratenes vom Authal Hirsch mit Apfel-Selleriecreme und Kohlsprossen</b> Pan-fried Authal deer with apple and celery cream and cabbage sprouts	24,90
<b>Filetsteak vom Almweiderind (220Gramm) mit Rote Rübencreme und Mais</b> Fillet steak from alpine pasture cattle (220 grams) with beetroot cream and corn	38,90
<b>Geschmorter Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Butterspätzle</b> Braised onion roast with bacon beans and buttered spaetzle	18,90
<b>Wiener Schnitzel vom Jungschwein mit Petersilienkartoffeln</b> Pan fried escalope of pork with parsley potatoes	15,50
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb aus Österreich mit Petersilienkartoffeln</b> Pan fried escalope of veal with parsley potatoes	24,50
<b>Mariniertes Steirisches Backhenderl mit Preiselbeeren</b> Marinated Styrian fried chicken with cranberries jam	14,50
<b>dazu/with:</b>	
<b>Petersilienerdäpfel in Butter geschwenkt</b> Parsley potatoes	3,00
<b>Gemischter Blattsalat mit Kernöl</b> Mixed leaf lettuce with pumpkin seed oil	4,50
<b>Erdäpfel - Vogerlsalat</b> Mixed potato and field salad	6,40
<b>Gemischter Salat mit Kernöl</b> Mixed salad with pumpkin seed oil	4,50
<b>Käferbohnsensalat</b> Multiflora bean salad	4,50



## Desserts

Käsevariation vom Almland Stollenkäse  
mit hausgemachtem Chutney und Gebäck  
Cheese variation with homemade chutney and bread

4 Stück 4 pieces	7,80
6 Stück 6 pieces	11,10

Schokoladen-Kirsch Tiramisu 9,90  
Chocolate and cherry tiramisu

Topfen Nougat Knödel mit Butterbrösel und Marillen Röster 12,90  
Curd nougat dumplings with butter crumbs and apricot roaster

Pistazieneis mit süß saurem Kürbis 5,90  
Pistachio ice cream with sweet and sour pumpkin

***„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 glasweise / wines by the glass:

### Weißweine/Roséwein:

Sauvignon Blanc, 2018 <b>Muster, Leutschach, Südsteiermark</b>	0,125	5,40
Grüner Veltliner AM BERG, 2019 <b>Ott, Feuersbrunn, Niederösterreich</b>	0,125	5,60
Gelber Muskateller, 2019 <b>Muster, Gamlitz, Südsteiermark</b>	0,125	6,40
Weißburgunder, 2018 <b>Engel, Tieschen, Südoststeiermark</b>	0,125	5,10
Welschriesling, 2018 <b>Schneeberger, Heimschuh, Südsteiermark</b>	0,125	4,00
<b>Bio</b> Chardonnay, 2015 <b>Weingut Hirschmugl, Leibnitz, Südsteiermark</b>	0,125	8,20
Rosé, 2019 <b>Thaller, Großwilfersdorf, Vulkanland Steiermark</b>	0,125	5,60

### Rotweine:

St. Laurent SOMMELIER EDITION, 2016 <b>Reinisch, Tattendorf, Niederösterreich</b>	0,125	6,-
Blaufränkisch HOCHÄCKER, 2018 <b>Kerschbaum, Horitschon, Burgenland</b>	0,125	7,-
Cuvée Trie (ZW/CS), 2018 <b>Triebaumer, Rust, Niederösterreich</b>	0,125	4,80
Blauer Zweigelt, 2017 <b>Schneeberger, Heimschuh, Südsteiermark</b>	0,125	4,20
Montepulciano d' Abruzzo, 2014 <b>Nomen est Omen</b>	0,125	5,90

### Süßwein:

Beerenauslese, Scheurebe, 2015 <b>Weingut Zantho, Andau, Neusiedlersee</b>	1/16	7,60
---	------	------