

SCHLOSSKELLER WIRTSHAUSMENÜ

Menü in 4 Gängen € 68

Menü in 3 Gängen ohne Gansl Suppe € 59

Die Gerichte sind auch à la carte wählbar.

Variation von der Gänseleber

mit Sellerie & Apfel, Moosbeere & Brioche

€ 21,50



Gansleinmachsuppe

mit gebackenem Ganslknödel

€ 8,50



Zweierlei vom Vulkanlandreh

mit Rotkraut & Maroni, Grießknödel & Preiselbeeren

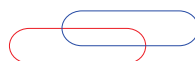
€ 34,90



Gebackene Schokolade vom Zotter

Mit Birne, Salzkaramell & Malz

€ 14,00



Gedeck € 4,10

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

WIRTSCHAUS KLASSIKER

VORSPEISEN

Beef Tartar vom OX

mit Grillgemüse, Eierschwammerl & hausgemachtem Naanbrot	100g	€ 20,50
	180g	€ 28,90

Herbstsalat

Vogelersalat mit Ei & Kürbis, gebackenem Schafs-Frischkäse		€ 15,50
--	--	---------

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

Österreichischer Suppentopf

Rindfleisch, Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Backerbsen		€ 7,50
---	--	--------

oder mit einer Einlage nach Wahl		€ 6,50
----------------------------------	--	--------

Hausgemachte istrische Pasta (Pljukanci)

mit 1g istrischem weißem Trüffel	klein Vorspeise	€ 19,90
	groß Hauptspeise	€ 28,90

1g istrischer weißer Trüffel zum Einkaufspreis		+ € 6,00
--	--	----------

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom steirischen Kalb

im Butterschmalz aus der Pfanne gebacken mit Preiselbeeren		€ 24,50
--	--	---------

½ Backhendl

mit Preiselbeeren		€ 15,50
-------------------	--	---------

Gebratener Saibling

mit Kürbis & Joghurt, Nudelblatt & Parmesan		€ 29,50
---	--	---------

Filet vom Strohschwein

mit Sellerie, Trüffel und Grünkohl		€ 25,90
------------------------------------	--	---------

Filet vom OX

150 g	€ 30,00
300 g	€ 43,00

Beilagen

Heurige Kartoffel, steirischer Reis, gemischter Salat, Pommes mit Currymayonnaise		€ 4,70
---	--	--------

geröstetes Gemüse		€ 5,90
-------------------	--	--------

geröstete Eierschwammerl		€ 7,50
--------------------------	--	--------

Sauce Bearnaise, Kräuter Butter		€ 2,60
---------------------------------	--	--------



Gedeck € 4,10

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

NACHSPEISEN

Hausgemachte Topfen - Nougatknödel mit Vanille Eis & Zwetschkenröster	€	14,00
Gebackene Schokolade vom Zotter mit Birne, Salzkaramell & Malz	€	14,00
Frische Palatschinke mit Marillenmarmelade oder Walnussfülle	pro Stück	€ 4,00
Hausgemachtes Sorbet	€	3,00
Hausgemachtes Sorbet mit Sekt	€	8,50
Gemischte Käseplatte vom Deutschmann & Nuart mit selbstgemachten Chutneys & Nussbrot	€	14,90

DIGESTIF



Gölles Manufaktur

Marille	€ 4,20
Vogelbeere	€ 10,10
Alte Zwetschke	€ 3,80
Edelbitter	€ 4,50
Brombeere	€ 6,40
MU Tresterbrand	€ 3,90

Schnabel

Weinbrand	€ 8,00
-----------	--------

Tauss

Zwetschken Brand	€ 4,20
SB Tresterbrand	€ 4,20
Weinbrand	€ 7,10

Gölles

Fruchtbrennerei

Tinnauer

BirnenQuittenbrand	€ 5,10
Williamsbirnenbrand	€ 4,70
Kriecherlbrand	€ 4,50
Roter Weingartenpfirsichbrand	€ 4,70
Kirschenbrand	€ 5,10
Himbeerbrand	€ 6,50

Ron Johan Dark Rum	4cl € 5,90
--------------------	------------

Ron Johan Strong Rum	4cl € 8,50
Ron Johan Plum Rum	4cl € 8,10

Pock / Selinschek

Zeitgeist Bierbrand	€ 4,50
---------------------	--------

Reisetbauer

Gravensteiner Apfelbrand Res.	€ 4,80
Weinhefe Zigarrenbrand	€ 4,50
Edelbitter ZITA	€ 4,80

Rosenmarille JRE Edition	€ 6,90
--------------------------	--------

Guglhof

Whiskey Tauernroggen	4cl € 8,20
----------------------	------------

Gedeck € 4,10

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.