

Liebe Gäste,

als Mitglied der Genussregion bemühen wir uns unsere Speisekarte weitestgehend Regional & Österreichisch zu gestalten und direkt beim Erzeuger und/oder Regional einzukaufen.

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen, bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet.



Rindfleisch	-	u.a. Biohöfe Schrammel & Biohof Karl Erlach/Prein
Hendl	-	u.a. steirische Maishendl, Fa. Kicker
Wild	-	Gahnsalm, Wiener Forstbetriebe
Lachs-, Forellen	-	Forellenhof Piringer/Gloggnitz
Bio-Freiland-Eier	-	Biohof der Fam Schweiger/Schwarzau im Gebirge
Milch /-produkte	-	Österreich mit AMA-Gütesiegel
Marillen	-	Fam. Mader in Mautern/Wachau
Erdäpfel	-	u.a. saisonal vom Küberlhof in Liesling
Kräuter	-	u.a. saisonal aus dem eigenen Anbau und/ oder Ernte.
Obst	-	u.a. saisonal aus dem eigenen Anbau und/ oder Ernte.

Für uns selbstverständlich verwenden wir Gemüse aus Österreich wie z.B. den Marchfelder Spargel, Sellerie und Karotten; und was uns der Garten an saisonalen Lebensmitteln schenkt.

Unsere ganzjährigen Produkte aus der Genussregion

Most	-	Genussregion Bucklige Welt
Rindfleisch	-	Genussregion Schneebergland
Marille	-	Genussregion Wachauer Marille



Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!*

*gem §3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBLII Nr. 175/2014

A> glutenhaltiges Getreide
B> Krebstiere
C> Ei
D> Fisch
E> Erdnuss

F> Soja
G> Milch oder Laktose
H> Schalenfrüchte
L> Sellerie
M> Senf

N> Sesam
O> Sulfite
P> Lupinien
R> Weichtiere

Menü

Regionaler Antipastiteller
Variation regionaler, saisonaler Produkte A,G,O
7,90 €

Topinambur-Cremesuppe
C,G,L,
3,60 €

Rostbraten vom Schlossberg
Apfel-Rostbraten mit Brat-Erdäpfel A,C,G,L
15,90 €

gratinierter Schlossgarten
Apfel / Birne / Nüße / Blauschimmelkäse G
6,90 €

Als 4-Gang-Genussregions - Menü 30,00 €
selbstverständlich können Sie die Gerichte auch einzeln bestellen



Vorspeisen

Schafskäse im Prosciuttomantel

karamalisierte Zweigtomaten / Ruccola / Balsamicoglance G, N, O

5,90 € / als Hauptspeise 7,90 €

Geräucherte Hendlbrust

mit Mango

6,90 €

Suppen

Consomme

Kräuterfrittaten A, C, G, L

3,40 €

Kürbiscremesuppe

Kernöl / Schlag A, G, L,

3,40 €

Hauptspeisen

Topfen-Spinatnockerl

in Bergkäsesoße mit kleinem grünen Salat A, C, G, L, N, R

8,90 €

Falafel

Sauerrahm-Joghurt-Dip A, G, M

7,90 €

Lachsforelle

vom Piringershof / Gloggnitz, auf gelben Linsensalat A, L, N,

12,90 €

Backendlbruststreifen „Styria“

Kürbiskernpanier / Erdäpfelsalat / steirisches Kürbiskernöl A, C, G, M
8,50 €

Schloss-Cordon Bleu

Bergkäse / Rohschinken / Bergkräuterkartoffel A, C, G, L
13,50 €

Hirschragout

*von Edelstücken / von der Gahnsalm
mit Rotkraut / Serviettenknödel / Preiselbeeren* A, C, G, L, M
14,80 €

Hirschrückensteak

*von der Gahnsalm
mit Erdäpfelpüree / Chips / Granatapfel* A, C, G, L, M
20,80 €

Gams - Fleischbällchen

Joghurt-Minzsoße / Wildreis G, L, M
13,80 €

Dessert

Kastanienreis

Schlag / Trüffelsoße / Vanilleeis G
5,90 €

Hollerkoch & Schneenockerl G

4,90

Palatschinke

Marillenmarmelade (eigene Ernte Mautern/Wachau) A, C, G
2,20 €

& hausgemachte Mehlspeisen