

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

Genussregions-Menü

Räucherforelle

*vom Piringerhof
auf Oberskren*

6,90 € A,G,O

Apfel-Curryschaumsuppe

G,L,

3,60 €

gebratene Lachsforelle

auf Sepianudeln mit Sc Verbene A,G,L

15,90 €

Warmer Schokoladenkuchen

mit Himbeersorbet A,C,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 / Balsamicoglaze G, N, O

6,90 €

als Hauptspeise 8,90 €

Regionaler Antipastiteller

Variation regionaler, saisonaler Produkte A, G, O

7,90 €

Suppen

Consomme

Kräuterfrittaten A, C, G, L

3,40 €

Karotten-Ingwersuppe

Kokosschaum A, G, L,

3,40 €

Hauptspeisen

Topfen-Spinatnockerl

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

8,90 €

Falafel

mit Babaganusch A, M

7,90 €

Backendlbruststreifen „Styria“

Kürbiskernpanier / Erdäpfelsalat / steirisches Kürbiskernöl A, C, G, M
8,90 €

Schloss-Cordon Bleu

Bergkäse / Rohschinken / Bergkräuterkartoffel A, C, G, L
13,90 €

Schweinsmedaillon

Waldpilzsoße a la Creme / Erdäpfelstrudel G, L, M
14,90 €

Rostbraten vom Schlossberg

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

Hirschragout

*von Edelstücken / von der Gahnsalm
mit Rotkraut / Serviettenknödel / Preiselbeeren* A, C, G, L, M
14,90 €

Dessert

Kastanienreis

Schlag / Trüffelsoße / Vanilleeis G
5,90 €

Palatschinke

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



& hausgemachte Mehlspeisen

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**