

KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN ERFAHREN

## • MENÜ •

### VORSPEISE

#### **Erbsen-Minzmousse** 12,20 €

Burrata, kandiertes Gemüse,  
Maracujavinaigrette (A, C, G, L, O)  
2016 Gamlitzer Sauvignon Blanc  
Steirische Klassik, Weingut Gross

---

#### **Bio-Saibling** 15,80 €

kalt geräuchert, Radicchiomarmelade,  
Krenschnee (D, G, L, O)  
2017 Grüner Veltliner Federspiel Ried  
Schön, Weingut Högl

---

### SUPPE

#### **Consommé vom heimischen Rind** 5,40 €

gefüllte Teigtaschen, Bio-Ei (A, C, F, G, L)  
2017 Grauburgunder Steirische Klassik,  
Weingut Neumeister

---

#### **Schaumsuppe vom Bierrettich** 5,90 €

gebackener Lammleberknödel  
(A, C, F, G, L, O)  
2016 Satzinger Rotgipfler,  
Weingut Johanneshof Reinisch

---

### ZWISCHENGANG

#### **Jakobsmuschel** 17,50 €

Nektarinen-Chilicreme, Erdnusskruste  
(E, G, R)  
2017 Neuburger Leithaberg DAC,  
Weingut Lichtenberger

---

#### **Goldader Alpinsandwich** 13,80 €

Rahmkraut, Tomatenkonfit  
(A, C, F, G, L, O)  
2014 Sauvignon Blanc Ried Pössnitzberg  
GSTK, Weingut Erwin Sabathi

---

KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN ERFAHREN

## • MENÜ •

### HAUPTSPEISE

#### Hirschkalbsrücken 38,40 €

Fichtenschupfnudeln, Selleriepüree,  
Wacholderkrokant (A, C, G, L, O)  
2016 Phönix Cuveé,  
Weingut Reumann

#### Kartoffel-Maronigratin 13,20 €

Grünkohl, rote Paprikacreme (F, G, L, O)  
2017 Pinot Blanc Ried Seeberg,  
Weingut Prieler

#### Filet vom Steirer Branzino 25,80 €

Granatapfel, Beurre blanc, cremiger  
Polenta, Portobello-Pilze (D, G, L, O)  
2016 Grüner Veltliner Smaragd Spitaler,  
Weinhofmeisterei Hirtzberger

#### Filet vom Strohschwein 23,40 €

im Ganzen gebraten, geschmortes  
Castello di Franco, Trüffelkartoffel,  
Petersilienschaum (G, L, O)  
2016 Pinot Noir Select, Weingut Wieniger

### DESSERT

#### Haselnussmousse 10,80 €

Blutorangensorbet, Knusperriegel  
(A, C, E, G, H, O)  
2016 Furmit Beerenauslese,  
Weingut Wenzel

#### Espressoparfait 10,40 €

Datteln, Birne  
(C, G, O)  
Alpini - Goldader Cocktail

#### Käsevariation 10,90 € von heimischen Bauern

Chutney, Brot (G, L, M, O)  
2018 Neuburger, Weingut Veit

Weinbegleitung 5-Gang 47,00 €

Weinbegleitung 6-Gang 52,00 €

• ALLERGENE •

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

**A**

Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

---

**C**

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

---

**E**

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

---

**G**

Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)

---

**L**

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

---

**N**

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

---

**P**

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

---

**B**

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

---

**D**

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)

---

**F**

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

---

**H**

Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

---

**M**

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

---

**O**

Schwefeldioxid und Sulfite

---

**R**

Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

---