



Steirerschlossl Klassiker

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Ziegenkäse und Honig		13,50
Vulcano Schinken mit Oliven und Parmesan		16,90
Warmgeräucherter Ausseerland Saibling mit Rettich und mariniertem Kohl		16,50
Klassisches Rindertartar	80 g	16,50
mit eingelegtem Wachtel Ei und Senf	160g	29,90

Suppen

Rindsuppe mit Milzroulade oder Frittaten oder Leberknödel		6,90
Kürbiscremesuppe mit gebackenem Brandteig		6,50

Hauptspeisen

Gebratenes Rinderfilet mit Gemüse und Café de Paris Butter	160g	34,90
Wienerschnitzel vom Kalb mit Kartoffeln und Preiselbeeren		24,90
Gebratene Maishendlbrust mit cremigem Polenta und Paradeisern		19,50
Pochiertes Forellenfilet mit Sepia Risotto und eingelegten Mandarinen		22,50
Hirschragout vom Authal-Wild mit Preiselbeergrießknödel und Kräutern		27,90
Kartoffelnockerln mit Blauschimmelkäse und Kresse		16,50

Nachspeisen

Gedeckter Apfelkuchen mit Vanilleeis		5,90
Topfennougatknödel mit Marillen Röster		8,50
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott		12,90
Süße Überraschung		12,90

Gedeck mit hausgemachtem Brot, Straußenschinken und aufgeschlagener Butter
3,90

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Servicemitarbeiter/Innen.



Steirerschlossl

Steirerschlossl Gourmet Menü

Kabeljau / Rotkraut / Mandarine

Gebeizter Kabeljau mit Rotkrautmousse und marinierten Mandarinen

16,90

Kastanien / Chicorée / Trüffel

Kastaniencremesuppe mit geblähtem Chicorée und frischem Trüffel

12,50

Schweinebauch / Grünkohl / Paradeiser

Sous vide gegarter Schweinebauch mit sautiertem Grünkohl und Paradeiserschaum

15,90

Reh / Mais / Vogelbeere

Gebatener Rehrücken mit gepopptem schwarzen Mais und eingelegten Vogelbeeren

34,90

Der Sommelier empfiehlt:

2008 Hermitage AC - Domaine Belle, Frankreich

1 Glas 17,00

Schokolade / Walnuss / Holunder

Schokoladenmousse mit schwarzen Nüssen und Holundersorbet

14,90

Käseauswahl mit hausgemachtem Brot und Feigensenf

Menü in 6 Genüssen 99.00 korrespondierende Weinbegleitung 59.00

Menü in 5 Genüssen 79.00 korrespondierende Weinbegleitung 49.00

Menü in 4 Genüssen 69.00 korrespondierende Weinbegleitung 39.00

Menü ab 4 Gänge: Gedeck inklusiv