



Steirerschlossl

Steirerschlossl Klassiker

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit gebackenen Couscous Tascherln und Granatapfel		13,50
Vulcano Schinken mit Oliven und Parmesan		16,90
Warmgeräucherter Ausseerland Saibling mit Rüben und Kren		16,50
Klassisches Rindertartar	80 g	16,50
mit Perlzwiebeln und pochiertem Eidotter	160g	29,90

Suppen

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Frittaten oder Leberknödel		5,50
Kartoffelcremesuppe mit Schinkenschöberl und Majoran		5,20

Hauptspeisen

Gebratenes Rinderfilet mit Gemüse und Café de Paris Butter	160g	34,90
Wienerschnitzel vom Kalb mit Kartoffeln und Preiselbeeren		24,90
Gefüllte Hühnerroulade mit Kräuter Risotto und Paradeisern		19,50
Gebratene Forelle mit cremigem Wintergemüse und Kartoffelnockerln		22,50
Hirschragout vom Aenthalwild mit Preiselbeergrießknödel und Kräutern		22,00
Hausgemachte Nudeln mit eingelegtem Kürbis und Ziegenkäse		17,50

Nachspeisen

Gedeckter Apfelkuchen mit Vanilleeis		5,90
Topfennougatknödel mit Zwetschkenröster		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.

Inklusivpreise in Euro



Steirerschlossl

Steirerschlossl Gourmet Menü

Saibling / Karotte / Feige

Gebeizter Ausseerland Saibling mit marinierten Karotten und Feigensenf

16,90

Rote Rüben Essenz / Schafskäse / Yuzu

Rote Rüben Essenz mit Schafskäsecreme und Yuzuperlen

12,50

Taube / Sellerie / Trauben

Sous vide gegarte Taubenbrust mit Selleriepüree und frischen Trauben

15,90

Lamm / Chinakohl / Pilze

Gebratener Lammrücken mit geschmortem Chinakohl und sautierten Pilzen

34,90

Der Sommelier empfiehlt:

Ornellaia 2006

1 Glas 60,00

Aufpreis im Rahmen der Weinbegleitung 35,00

Schokolade / Topinambur / Birne

Schokoladenmousse mit fermentiertem Topinambur und eingelegter Nashi Birne

14,90

Käseauswahl mit hausgemachtem Brot und Chutney

Menü in 6 Genüssen 99,00 glasweise Weinbegleitung 59,00

Menü in 5 Genüssen 79,00 glasweise Weinbegleitung 49,00

Menü in 4 Genüssen 69,00 glasweise Weinbegleitung 39,00

Menü ab 4 Gänge: Gedeck inklusive