

HERZLICH WILLKOMMEN

Genuss & Kulinarik für Sie stehen bei uns im Mittelpunkt.

Unser kreatives Küchenteam überrascht Sie täglich mit regionalen Gaumenfreuden, die aus den wertvollsten heimischen Produkten hergestellt werden. Wir achten sehr darauf, Produzenten, Zulieferer und Partner in der Region zu finden. Das spürt man nicht nur, das schmeckt man auch! Unsere Hotelküche vereint das Traditionelle mit dem Modernen, so wird bekannten Gerichten ein neues Aroma verliehen und den Speisen internationales Flair eingehaucht. Natürlich servieren wir auf Wunsch unserer Gäste gerne auch vegetarische, vegane sowie laktose- oder glutenfreie Menüs.

Allergeninformationsverordnung

Verordnung über die Weitergabe von Informationen über unverpackte Lebensmittel, die Stoffe oder Erzeugnisse enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) ist ab 13. 12. 2014 auch bei unverpackten Lebensmitteln über Allergene Stoffe, die in Anhang II der LMIV aufgelistet werden, zu informieren. Die Informationspflicht gilt auch dann als erfüllt, wenn an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar ein Hinweis angebracht ist, dass die Informationen auf Nachfrage mündlich erhältlich sind.

LEGENDE:

A Gluten	F Soja	N Sesam
B Krebstiere	G Milch	O Sulfite
C Ei	H Nüsse	P Lupinen
D Fisch	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnuss	M Senf	

Unsere Öffnungszeiten:

Restaurant:

Frühstück von 07.00–10.30 Uhr
mittags von 12.00–14.00 Uhr
abends von 18.00–21.00 Uhr

Panorama-Terrasse:

täglich bei Schönwetter geöffnet



Speisekarte

Vorspeisen

Frühlingssalat € 15,00

Blattsalate - Spargelspitzen - Tomaten - Kräuter Vinaigrette
G/P

Tafelspitzsülzchen € 8,50

Käferbohnenalat
G/C/A

Backhendlsalat € 12,50

Vogelrisolito - gebackene Hühnerbrust - Kürbiskernöldressing & Speck
O/G/A/C

Suppen

Kräftige Rindsuppe € 3,90

mit hausgemachten Frittaten oder Kaspessknödel A/C/G

Spargelcremesuppe € 6,00

G/P/O

Spinatsuppe € 4,50

Eigelb in Salz eingelegt (gepökelt)
C/L/O

Regionale Gerichte

Eismeersaibling aus der Regionalen Fischzucht € 19,50
Schmankerl Kartoffel - Avocado Emulsion - Babyspinat *C/O/D/*

Bachforelle aus der Region „Müllerinnen Art“ € 19,50
Petersilienkartoffeln - brauner Butter *D/G*

Tafelspitz vom Rind € 19,00
Rösti - Cremespinat - Apfelkren - Schnittlauchsauce *O/L/C/G*

Wiener Schnitzel vom Kalb € 18,00
Kartoffelsalat - Preiselbeeren *C/O/A/G*

Gesäuse-Burger € 15,50
100% Rindfleisch - Burger Sauce - Bacon - Apfelscheibe - Tomate - Blattsalat *A/C/O/G*

Brettljause € 19,00
Gamssalami, Wildschweinwurst, Bauernspeck,
geräucherter Schweinebauch, Ziegen-Camembert & gepresster Ziegenkäse
O/G

Käseplatte € 11,60
Bergbaron - Ziegen-Camenbert - Kräuterkäse - Weintrauben - Nüsse - Honig *A/C/O/G*

Vegetarische Gerichte

Gemüsecurry € 9,50
Basmati Reis - frittierte Jalapenos *P/O*

Risotto € 12,50
Spargel */N/O/L*



Steakgerichte

	Ladys Cut 180g	Steaks 200g
Schweinesteak	€ 15,50	€ 18,50
Beiried	€ 22,50	€ 27,50
Rib-Eye	€ 25,50	€ 31,00
Filet Steak	€ 32,50	€ 36,00
„Xeis“ Hirschrücken	€ 32,50	€ 39,50

Preise der Steaks variieren nach Gewicht

inklusive zwei Beilagen Ihrer Wahl

Folienkartoffel mit Creme Fraiche (G), Pommes Frites, Spaltkartoffeln, gegrilltes Gemüse, frittierte Süßkartoffeln, Kartoffelpüree oder Maiskolben

inklusive eine Soße Ihrer Wahl

Chimichurri Sauce, Kräuterbutter, Sauce Chateaubraind, Sauce Bernaise, Style Steak Sauce

Desserts

Devil's Chocolate Kuchen € 7,00

Ingwer-Mohn-Eis - salzige Himbeeren - Himbeerreduktion C/G/O/P/A

Apfelstrudel € 5,50

Vanilleeis C/O/A/P

Die 4 Elemente des Rhabarbers € 6,00

Sorbet - Püree - gekocht - Sirup /O/G/P

Heiße Liebe € 6,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren O/G/P/C

Gemischtes Eis € 5,50

Frische Früchte - Schlagobers C/G/A