

# 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  
Abends von 18.00–21.00 Uhr

#### Bar:

Kaffee & Kuchen von 15.00–16.30 Uhr  
Kleine Snacks von 14.00–18.00 Uhr



# Speisekarte

## Vorspeisen

<b>Rindercarpaccio</b> Parmesanchip, geschmorte Rosmarin-Kirschtomaten, Rucola	<b>€ 12,90</b>
<b>Steirer Salat</b> Erdäpfel, Speck, Kernöldressing	<b>€ 8,90</b>
<b>Backhendlsalat</b> Vogersalat - gebackene Hühnerbrust - Kürbiskernöldressing & Speck	<b>€ 12,50</b>
<b>Salat vom Buffet</b>	<b>€ 4,90</b>

## Suppen

<b>Schwarzwurzelcremesuppe</b> geröstete Pinienkerne und Croutons	<b>€ 4,80</b>
<b>Rindssuppe</b> mit Frittaten oder Kaspressknödel	<b>€ 4,50</b>

## Regionale Gerichte

<b>Seesaibling</b> aus der steir. Fischzucht Kulmer Morchelpralinen - Tomatenconfit	€ 21,90
<b>Forelle Müllerin</b> aus der steir. Fischzucht Kulmer im Ganzen gebraten - braune Butter - Zucchini-Kartoffel	€ 17,50
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> lauwarmer Kartoffelsalat - Preiselbeeren	€ 20,90
<b>Hirschrücken aus der Region</b> Pilzragout - Rosmarin-Gnocchi	€ 22,80
<b>Gamsgulasch aus der Region</b> Maronie Roulade	€ 16,80
<b>Schweinsbraten</b> Serviettenknödel - Sauerkraut	€ 12,80
<b>Gesäuse-Burger</b> 100% Rindfleisch - Burger Sauce - Bacon - Apfelscheibe - Tomate - Blattsalat - Pommes frites	€ 13,90
<b>Brettljause</b> verschiedene Speck- und Käsesorten aus der Region	€ 14,50

## Vegetarische Gerichte

<b>Kürbis-Gemüse Curry</b> Basmati Reis	€ 9,50
<b>Pasta</b> Basilikumpesto - Kürbiswürfeln - Kirschtomaten - Grana Padano	€ 9,90



## Steakkarte

	Ladys Cut 180g	Steaks 200g
Schweinesteak	€ 15,50	€ 16,50
Beiried	€ 18,90	€ 19,90
Rib-Eye	€ 25,50	€ 28,90
Filet Steak	€ 28,50	€ 29,90
Lachssteak 250g		€ 24,90

### inklusive einer Beilage Ihrer Wahl

Ofenkartoffel mit Creme Fraiche, Pommes Frites, Buttermaiskolben, gegrilltes Gemüse

### inklusive einer Soße Ihrer Wahl

Kräuterbutter, BBQ Sauce, Knoblauchsauce, Chilisauce, Kräutertopfen

## Desserts

Zweierlei Schokoladenmousse Minze - eingelegten Rumfrüchten	€ 8,60
Eispalatschinken Orangensauce - Vanilleeis	€ 8,50
Topfenknödel (2 Stück) Butterbrösel - Zwetschkenröster	€ 6,80