



Tagesmenü

Spargel Chilli Schaumsuppe mit gebackenem Kalbsbries

Steinbutt mit Spinat und Kapern Zitronenjus

Zitrone, karamellierte Hippen und Himbeeren



Romantikmenü

Gebackenes Lammkitz mit Erdäpfel Bärlauch Salat
2008 Weissburgunder „Cassic“, Hartmunth Aubell Südsteiermark

Schaumsuppe vom jungen Knoblauch mit Räucherfisch im Blätterteig

Wolfsbarsch mit Paradeisern, Erbsenschoten und gefüllten Erdäpfeln
2008 Sauvignon Blanc „Steirische Klassik“, M.Tement,Berghausen

Lammrücken mit sautiertem Frühlingsgemüse und Polentapalatschinken
2006 Cuvée „Tauro“, Neusiedlersee

Rhababertartelette mit Tonkabohneneiscreme
2008 Cuvée „Beerenauslese“, Alois Kracher Neusiedlersee

mit 5 Gängen	59,00
mit Weinbegleitung	92,00
mit 4 Gängen	49,00
mit Weinbegleitung	82,00

Gerne servieren wir unser Romantikmenü bis 13:30 Uhr und bis 21:30 Uhr!



Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat mit Joghurtdressing	7,00
Ziegenkäse und Gemüse im Blätterteig auf Scharlottenmarmelade	9,50
Garnelen, Spargel, Bärlauch und Paradeiser	12,50
Gebackenes Lammkitz mit Erdäpfel Bärlauch Salat	12,50
Gegrilltes Gemüse im Rucolasud mit Lammfilets im Kräuterbrotmantel	12,50
Roh marinierte Rinderfiletscheiben vom Weiderind mit Basilikumpesto, Rucola und Parmesan	12,50

Suppen

Tafelspitzbouillon mit drei österreichischen Einlagen	4,80
Schaumsuppe vom jungen Knoblauch mit Räucherfisch im Blätterteig	5,80
Spargel Chilli Schaumsuppe mit gebackenem Kalbsbries	5,80



Hauptspeisen

Spargel Frischkäse Tascherl mit Morchelrahm	14,50
Wolfsbarsch mit Paradeisern, Erbsenschoten und gefüllten Erdäpfeln	26,00
Steinbutt mit Spinat und Kapern Zitronenjus	25,00
Geschmorte Lammstelze mit Parmesansoufflé und Paprikacrème	18,00
Lammrücken mit sautiertem Frühlingsgemüse und Polentapalatschinken	24,00
Provencialischer Lammeintopf mit Sauce Aioli und Olivenbaguette	15,00

GMACHL Klassiker

Im Ganzen gebratene Regenbogenforelle mit Petersilienerdäpfel und Salat	18,00
Gebratener Spanferkelrücken mit geschmortem Kraut, Semmelknödel und Radisalat	19,00
Hausgemachte Bratwurst mit Sauerkraut und Erdäpfel	8,50
Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel und Blattsalat	
vom Kalb	16,00
vom Schwein	12,50
Rinderfilet vom Salzburger Weiderind mit einem Eintopf aus Karotten, jungen Zwiebeln und Speck	29,00

Preise in Euro



Desserts

Rhababertartelette mit Tonkabohneneiscreme	9,00
Zweierlei Schokolade und Banane	9,00
Zitrone, karamellierte Hippen und Himbeeren	9,00
Eis und Sorbets mit Rhababer und Erdbeeren	10,50
Dessertvariation Gmachl	12,00
Käseauswahl vom Brett	9,00