

Restaurant



GMACHLs Menüvorschläge Dezember und Weihnachtsmenüs

Aperitif

Glühwein und Maroni

EUR 8,50 pro Person

Vorspeisen

Bries und Kopf vom Milchkalb

mit mariniertem Kürbis und Kernölemulsion

EUR 17,50

Beef Tatar

mit gegrillten Perlzwiebeln, Kräuterslat
und Eidotter

EUR 19,00

Gebeizte Gewürz-Lachsforelle

mit Avocado, Roter Rübe, Kren
und Sauerrahm

EUR 17,00

Variation vom Muskatkürbis

mit Kernöleis und karamellisierten Ziegenkäse

EUR 17,00

Gerne bieten wir Ihnen auf Nachfrage saisonale, vegetarische Alternativen an.

*Unser Küchenteam berücksichtigt sehr gerne Ihre individuellen Wünsche
und achtet auf eventuelle Allergien bzw. Unverträglichkeiten.*

Restaurant



Suppen

Rinder Consommé

mit dreierlei Österreichischen Einlagen

EUR 5,50

Orangen-Kürbisschaumsuppe

mit Kernöl und Kernen

EUR 6,50

Topinamburschaumsuppe

mit Süßkartoffel-Falafel und Zitronenöl

EUR 6,50

Rote Rübenschaumsuppe

mit Erdäpfel-Krenravioli

EUR 7,00

Fischgerichte

Gedämpfte Saiblingsrolle

auf Röstzwiebelpüree, knusprigem Pastinakenstrudel
und Safranschaum

EUR 26,00

Filetstück vom Zander

mit Spinatrisotto, marinierten Karotten
und Weißweinschaum

EUR 27,00

Eismeerforelle im Pergamentpapier gegart

mit Senfkohl und Sesam-Duftreis

EUR 26,00

Gebratene Garnelen

auf Tomaten-Chilirisotto mit eingelegtem Gemüse

EUR 26,00

Gerne bieten wir Ihnen auf Nachfrage saisonale, vegetarische Alternativen an.

*Unser Küchenteam berücksichtigt sehr gerne Ihre individuellen Wünsche
und achtet auf eventuelle Allergien bzw. Unverträglichkeiten.*

Restaurant



Fleischgerichte

Brust und Keule von der Bauernente
mit Rotkraut und gebackenem Grießknödel
EUR 26,00

Filet vom Alpenrind
mit Rosmarinerdäpfeln, glaciertem Gemüse
und Portweinjus
EUR 32,00

Knuspriger Schweinebauch
mit lauwarmen Radisalat und Kräuterknödel
EUR 23,00

Keule und Rücken vom Weidelamm
auf zweierlei Polenta, Steckerübgemüse
und Senfjus
EUR 30,00

Desserts

Variation von der Zartbitterschokolade
mit Lebkucheneis
EUR 10,00

Gebackener Grießstrudel
mit Nougatmousse und Gewürzorange
EUR 10,00

Tarte von Apfel und Topfen
mit Karamelparfait und Quitten
EUR 10,00

GMACHLs Allerlei
Variation der süßen Versuchungen
EUR 12,50

Gerne bieten wir Ihnen auf Nachfrage saisonale, vegetarische Alternativen an.

*Unser Küchenteam berücksichtigt sehr gerne Ihre individuellen Wünsche
und achtet auf eventuelle Allergien bzw. Unverträglichkeiten.*

Restaurant



Menü 3 Gang klassisch

Rinder Consommé

mit dreierlei Österreichischen Einlagen



Knuspriger Schweinebauch

auf lauwarmen Radisalat und Kräuterknödel

oder

Filetstück vom Zander

mit Spinatrisotto, marinierten Karotten
und Weißweinschaum



Gebackener Grießstrudel

mit Nougatmousse und Gewürzorange

Menüpreis
EUR 38,00 pro Person

Gerne bieten wir Ihnen auf Nachfrage saisonale, vegetarische Alternativen an.

*Unser Küchenteam berücksichtigt sehr gerne Ihre individuellen Wünsche
und achtet auf eventuelle Allergien bzw. Unverträglichkeiten.*

Restaurant



Menü 4-Gang

Gebeizte Gewürz-Lachsforelle
mit Avocado, Roter Rübe, Kren
und Sauerrahm

oder

Orangen-Kürbisschaumsuppe
mit Kernöl und Kernen

oder

Brust und Keule von der Bauernente
mit Rotkraut und gebackenem Grießknödel

oder

Gedämpfte Saiblingsrolle
auf Röstzwiebelpüree, knusprigem Pastinakenstrudel
und Safranschaum

oder

Variation von der Zartbitterschokolade
mit Lebkucheneis

Menüpreis
EUR 64,00 pro Person

Gerne bieten wir Ihnen auf Nachfrage saisonale, vegetarische Alternativen an.

*Unser Küchenteam berücksichtigt sehr gerne Ihre individuellen Wünsche
und achtet auf eventuelle Allergien bzw. Unverträglichkeiten.*

Restaurant



Menü 4-Gang

Beef Tatar

mit gegrillten Perlzwiebeln, Kräuterslat
und Eidotter

oder

Topinamburschaumsuppe

mit Süßkartoffel-Falafel und Zitronenöl

oder

Keule und Rücken vom Weidelamm

auf zweierlei Polenta, Steckerübgemüse
und Senfjus

oder

Eismeerforelle im Pergamentpapier gegart

mit Senfkohl und Sesam-Duftreis

oder

Tarte von Apfel und Topfen

mit Karamelparfait und Quitten

Menüpreis

EUR 66,00 pro Person

Weihnachtliche Keksvariation nach dem Dessert

EUR 5,00 pro Person

Gerne bieten wir Ihnen auf Nachfrage saisonale, vegetarische Alternativen an.

*Unser Küchenteam berücksichtigt sehr gerne Ihre individuellen Wünsche
und achtet auf eventuelle Allergien bzw. Unverträglichkeiten.*