

Liebe Schlossfreunde,

wir freuen uns, dass die Suche nach Genuss und nachhaltiger Qualität Sie in das Hotel Schloss Gabelhofen geführt hat.

Wir stehen für eine kreative, geradlinige und stets ehrliche Küche. Fertigprodukte, Aroma- und Zusatzstoffe lehnt unser Küchenteam ab.

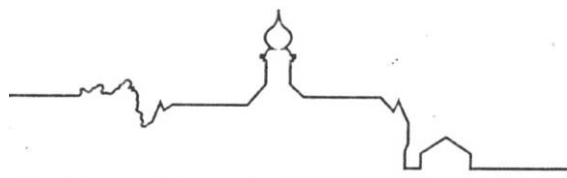
Wir verwenden hochwertige Produkte weitgehend von Lieferanten aus der Region, Wild aus der eigenen Jagd, Rind aus dem Authal und unsere Fische stammen aus eigener Zucht am Grundlsee.

Außerdem bieten wir all unsere Gerichte auch in kleineren „Tasting“ Portionen an, damit Ihnen auch wirklich kein Genuss entgeht.

Sollten wir mit unserer derzeitigen Speisekarte nicht Ihren vollen Geschmack getroffen haben, teilen Sie uns das gerne mit. Selbstverständlich werden wir alles dafür tun Ihre Wünsche zu erfüllen.

Ihre Gastgeberin
Rebecca Penz

Ihr Küchenchef
Rudy Leiter



Frühlings Genussfolge

Vorspeise/Starter

Tasting

Normal

Variation von der Gänseleber
Apfel/Calvados/Brûlée/Butterbrioche

17,40 €

23,90 €

*Variation of goose liver
apple/calvados/ brûlée/ buttered brioche*

17,40 €

23,90 €

Weißer & Grüner Spargel
Stunden Ei/Brennessel/Braune Butter/Vanille

12,60 €

17,90 €

*White & green asparagus
one hour egg/nettle/brown butter/vanilla*

12,60 €

17,90 €

Gabelbissen vom Bergsaibling
Junge Erbsen/ weiße Risinabohne/schwarzer Rettich/Bachkresse

13,60 €

17,90 €

*Small bite of char
young peas/white risinabean/black radish/ water cress*

13,60 €

17,90 €

Würziges Filet Tatar vom heimischen Weide Rind.
Frühlingssalat/Almbutter/Holzofenbrot

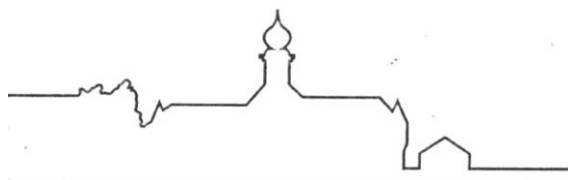
13,30 €

18,90 €

*Spicy filet tatar from the Alpine - Beef
spring salad/butter/homemade bread*

13,30 €

18,90 €



Suppe/Soup

Tasting

Normal

Geklärte Steirische „Klachsoppn“

Bröselknödel/Spanferklhaxn/Sauerrahm/Bergmayoran

6,30 €

8,90 €

Cleared styrian „Klachsoppn“

bread dumplings/leg of pork/sour cream/mayoran

6,30 €

8,90 €

Geschäumte Suppe vom Bio Hanf (vegan)

Hanfmilch/Matcha/geschälte Hanfsamen/Hanföl

4,90 €

6,90 €

Foamed soup from organic hemp (vegan)

hemp milk/matcha/peeled hemp seeds/hemp oil

4,90 €

6,90 €

Essenz vom heimischen Weide - Rind

Ackerrüben/traditionelle Knödel/Schnittlauch

4,90 €

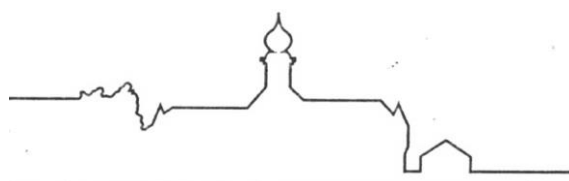
6,80 €

Essence of the Alpine - Beef

turnip vegetables/traditional dumplings/chives

4,90 €

6,80 €



Hauptgerichte/Main dishes

Tasting

Normal

Confierte Grundlseeforelle

Blattspinat/Buchenpilze/"Kipfler" – Kartoffelsud/Portulak

22,90 €

Confited trout

leaf spinach/beech mushrooms/"kipfler" potato stock /purslane

22,90 €

Zweierlei vom Spanferkel

Backerl/Bauch/Frühlingsspitzkraut/Junglauchcreme
Kümmelkartoffeln/Majoransaft

16,90 €

24,00 €

Two kinds of suckling pig

cheek/belly/spring cabbage/ leek cream

caraway potato/marjoram jus

16,90 €

24,00 €

In Bronze gezogene Paccheri

Rote Frühlingszwiebel/Datteltomaten
Basilikum/Chilli/Stracciatella

14,00 €

19,90 €

Paccheri drawn in bronze

red spring onion/tomatoes/basil/chili/stracciatella

14,00 €

19,90 €

Geschmortes Ziegenkitz

Roh marinierte Puntarelle/steingemahlener Polenta/Kitzschmorsaft

17,50 €

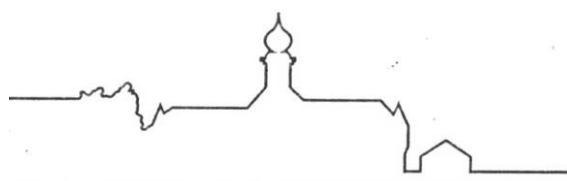
24,90 €

Braised goat fawn

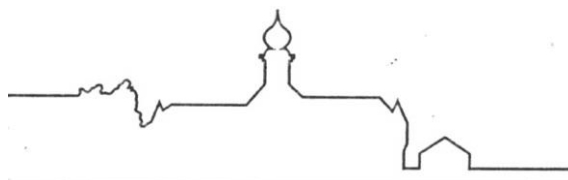
raw marinated puntarelle/polenta/braised fawn jus

17,50 €

24,90 €



	Tasting	Normal
Steirisches Backhenderl Kartoffel – Vogerlsalat/Gewürzrahmgurken	11,20 €	15,90 €
<i>Styrian fried chicken</i> <i>potato - corn salad/seasoning cucumbers cream</i>	11,20 €	15,90 €
Souffliertes Milchkalb Schnitzel,,Wiener Art” Kartoffel – Gurken Salat/kaltgerührte Preiselbeeren	16,70 €	23,80 €
<i>Souffléed veal "Viennese Style"</i> <i>potato - cucumber salad/cold-stirred cranberries</i>	16,70 €	23,80 €
Jungbullen Tomahawk Steak für 2 Personen Kerbelknolle/Gemüse Casalette/Kartoffel Gratin Portweinsaft/Bernaise		74,00 €
<i>Young bull Tomahawk steak for 2 persons</i> <i>chervil / vegetable casolette /potato gratin/ port wine juice/bernaise</i>		74,00 €



DESSERT

Tasting

Normal

Ariaga Schokoladen Törtchen auf Himbeere
mit Paprika Sorbet und Pistazie

Ariaga chocolate tart on raspberry with bell pepper sorbet and pistachio

13,50 €

Erdbeerebasilikum Sorbet mit Rhabarbergel

Strawberry basil sorbet with rhubarbgel

8,40 €

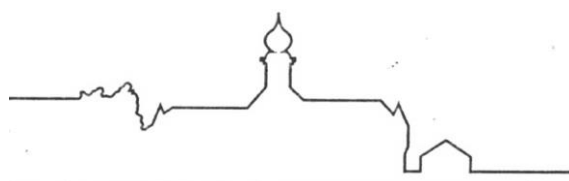
11,90 €

Kaffee Clafoutis mit Mangomousse
und Orient Spice Sorbet

Coffee clafoutis with mango mousse and orient spice sorbet

8,10 €

11,50 €



Unsere heimischen Lieferanten

Familie Gaug aus Haufenreith

Turopolje Schwein, Kaninchen

Eigenjagd im Authal

Hirsch und Reh

Familie Kowald aus Wildon

Straußenschinken, Kürbiskernöl

Familie Hausberger aus der Gaal

Produzent unseres eigenen Honigs, Bio Rindfleisch

Familie Friedel aus St. Marein bei Knittelfeld

Lammfleisch „Kamerunschaf“

Familie Rotwangel aus Weißkirchen

Murtaler Kürbiskernöl

Familie Herk aus Kobenz

Eier, Sauerkraut

Familie Temnitzer aus Hetzendorf

Kartoffel, Frisch-Milch, Getreide

Mentz Fischwirtschaft in St. Peter ob Judenburg

Regenbogenforelle, Bachforelle, Bachsaibling, Lachsforelle,
Geräucherte Forelle, Stöhr

Stollenkäse aus dem Arzberger Silberbergwerk

Käse

Gölles- Manufaktur für Edlen Brand und feinen Essig

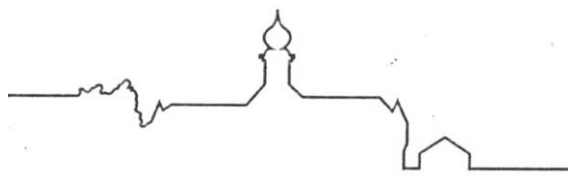
Essig, Edelbrände

Ölmühle Fandler aus Pöllau

Öle

Fischerei Ausseerland

Saibling, Forelle



VEREHRTE GÄSTE

Allergeninformationsverordnung

Die neue EU – Verordnung Nr. 1169/2011, mit der die Information der Verbraucher über Lebensmittel und Getränke intensiviert wird, gilt ab dem 13. Dezember 2014.

Sie sieht vor, dass 14 bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, auch bei nicht verpackten Lebensmitteln, so genannter „loser Ware“, zu kennzeichnen sind.

Im Anhang unserer Wein- und Getränkekarten finden Sie eine Legende zur „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“, aus der die Zuordnung der Buchstabencodes zu den entsprechenden Kurzbezeichnungen hervorgehen.

„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

„Die Kennzeichnung der Allergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.
Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe,
die Lebensmittelallergien oder – Unverträglichkeiten auslösen können.“

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Getränke und Cocktails können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.“

Auf Wunsch informieren Sie unsere geschulten Servicemitarbeiter über allergene Zutaten in unseren Speisen.

