

Liebe Schlossfreunde,

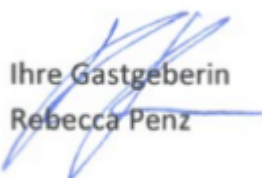
wir freuen uns, dass die Suche nach Genuss und nachhaltiger Qualität Sie in das Hotel Schloss Gabelhofen geführt hat.

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

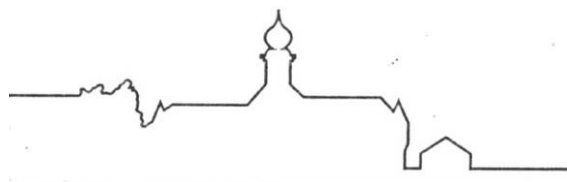
Wir verwenden hochwertige Produkte weitgehend von Lieferanten aus der Region, Wild aus der eigenen Jagd, Rind aus dem Authal und unsere Fische stammen aus eigener Zucht am Grundlsee.

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

...in 5 Gängen 52 €

...in 6 Gängen 64 €

Ackerrüben & Radiccio

In österreichischem Steinsalz gegarte Ackerrüben
Bittersalate/Schafmilchjoghurt

Field beet & Radiccio

arable vegetables/bittersalad/sheep's-milk-yoghurt cooked in Austrian rock salt



Gabelbissen vom Grundsee Saibling

Junge Erbsen/ weiße Bohne/schwarzer Rettich/Bachkresse

Small bite of char

young peas/white bean/black radish/ water cress



Legierte Junglauch-Ciabatta Suppe

Blattpetersilie

Leguminous chive ciabatta soup

leaf parsley



Geschmortes Weide-Rind

Süßkartoffel-Limetten Püree
Frühlings-Ananas-Kraut Coleslaw

Braised Organic Short Rib

sweet Potato Lime Puree

spring Pineapple Cabbage Coleslaw



Erdbeerbasilikum Sorbet mit Rhabarbergel

Strawberry basil sorbet with rhubarbgel

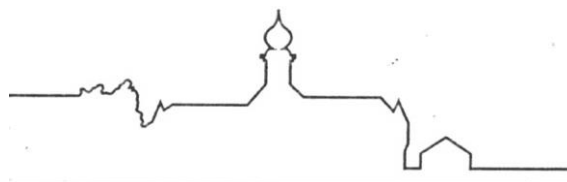


Käseduell

Streifzug durch Europa

Duel of cheese

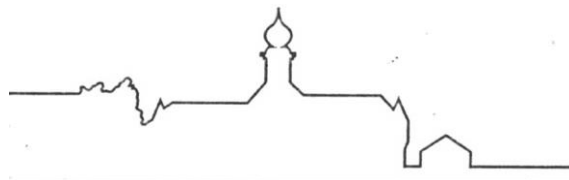
Ride through Europe



Frühlings Genussfolge

Vorspeise/Starter

	Tasting	Normal
Würziges Filet Tartar vom Weiderind Frühlingsalat/Almbutter/Holzofenbrot	12,90 €	18,90€
<i>Spicy filet tartar from organic free range beef spring salad/mountain butter/homemade bread</i>	12,90 €	18,90 €
Puntarelle & Petersilwurzel Eingelegte Paradeiser/Paprika süß-saure Buchenpilze knusprige Enten Tascherl	13,30 €	18,90 €
<i>Puntarelle & parsley root Pickled tomatos/sweet and sour beech mushrooms crispy duck-dumplings</i>	13,30 €	18,90 €
Gabelbissen vom Grundsee Saibling Junge Erbsen/ weiße Bohne/schwarzer Rettich/Bachkresse	14,90 €	18,90 €
<i>Small bite of char young peas/white bean/black radish/ water cress</i>	14,90 €	18,90 €
Ackerrüben & Radiccio In österreichischem Steinsalz gegarte Ackerrüben Bittersalate/Schafmilchjoghurt	11,00 €	15,80 €
<i>Field beet & Radiccio turnip vegetables/bittersalad/sheep´s-milk-yoghurt cooked in Austrian rock salt</i>	11,00 €	15,80 €



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 €

Legierte Junglauch-Ciabatta Suppe

Blattpetersilie

4,90 €

6,80 €

Alloyed chive ciabatta soup

leaf parsley

4,90 €

6,80 €

Kraftbrühe vom heimischen Weiderind

Ackerrüben/traditonelle Knödel/Schnittlauch

4,90 €

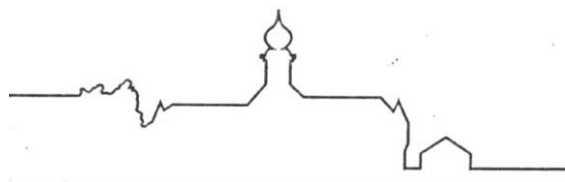
6,80 €

Boullion of the organic free range beef

turnip vegetables/traditional dumplings/chives

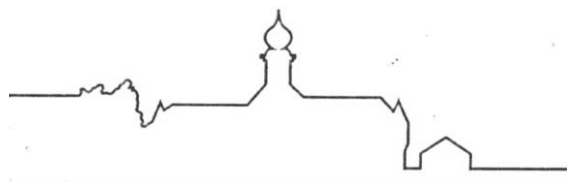
4,90 €

6,80 €

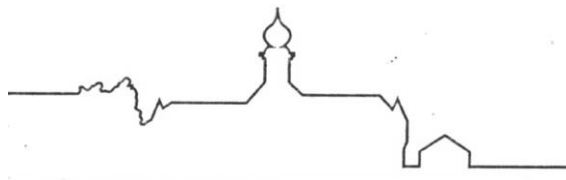


Hauptgerichte/Main dishes

	Tasting	Normal
Zweierlei vom Spanferkel Backerl/Bauch/Frühlingsspitzkraut/Junglauchcreme Kümmelkartoffeln/Majoransaft	16,90€	24,00 €
<i>Two kinds of suckling pig</i> <i>cheek/belly/spring cabbage/ leek cream</i> <i>caraway potato/marjoram jus</i>	16,90€	22,90 €
In Bronze gezogene Birrici Bärlauchpesto/Pinienkerne/Datteltomaten/ Büffelmozzarella/Sardischer Pecorino	14,00€	19,90€
<i>Birrici drawn in bronze</i> <i>wild garlic pesto/pine nuts/grape tomatoes</i> <i>buffalo mozzarella/sardinian pecorino</i>	14,00€	19,90€
Confierte Grundlseeforelle Blattspinat/Buchenpilze/"Kipfler" – Kartoffelsud/Portulak		22,90 €
<i>Confited "Grundlsee" trout</i> <i>leaf spinach/beechn mushrooms/"kipfler" potato stock / purslane</i>		22,90 €
Geschmortes Ziegenkitz Roh mariniertes Spargel/steingemahlener Polenta/Kitzschmorsaft	17,50 €	24,90 €
<i>Braised goat fawn</i> <i>raw marinated asparagus/polenta/braised fawn jus</i>	17,50 €	24,90 €
Steirisches Backhenderl Kartoffel – Vogerlsalat/Gewürzrahmgurken	11,20 €	15,90 €
<i>Styrian fried chicken</i> <i>potato - corn salad/seasoned cucumber salad</i>	11,20 €	15,90 €



Wiener Schnitzel vom Milchkalb Kartoffel – Gurken Salat/kaltgerührte Preiselbeeren	16,70 €	23,80
<i>Souffléd veal "Viennese Style"</i> <i>potato - cucumber salad/cold-stirred cranberries</i>	16,70 €	23,80 €
Chateaubriand für 2 Personen oder Filetsteak 200g Kartoffelvariation/Gemüse nach Saison zweierlei Saucen		74,00€ 39,00€
<i>Chateaubriand for 2 persons</i> <i>Or Filetsteak 200g</i> <i>variation of potatoes/seasonal vegetables</i> <i>two sauces</i>		74,00€ 39,00 €
Geschmortes vom heimischen Weide-Rind Süßkartoffel-Limetten Püree Frühlings-Ananas-Kraut Coleslaw	19,50 €	27,90 €
<i>Braised organic free range beef</i> <i>sweet Potato Lime Puree</i> <i>spring Pineapple Cabbage Coleslaw</i>	19,50 €	27,90 €



DESSERT

Tasting

Normal

Ariaga Schokoladen Törtchen auf Himbeere
mit Paprika Sorbet und Pistazie

13,50 €

Ariaga chocolate tart on raspberry with bell pepper sorbet and pistachio

Erdbeerebasilikum Sorbet mit Rhabarbergel

8,40 €

11,90 €

Strawberry basil sorbet with rhubarbgel

Kaffee Clafoutis mit Mangomousse
und Orient Spice Sorbet

8,10 €

11,50 €

Coffee clafoutis with mango mousse and orient spice sorbet

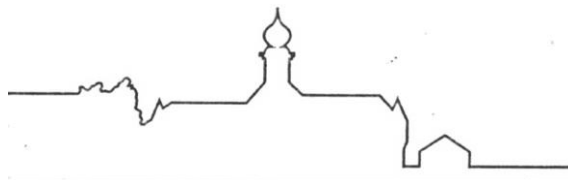
Käseduell/ Duel of cheese

Ein Streifzug durch Europa

12,50 €

18,50 €

Ride through Europe



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

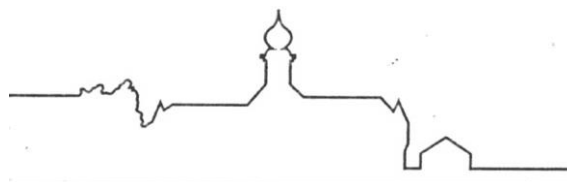
Essig, Edelbrände

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.

