

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
Klaus Kobald



Frühlings Genussfolge

...in 5 Gängen 52 €

...in 6 Gängen 64 €

Frühlingsgemüse & Sauerrahm

Mariniertes Frühlingsgemüse mit Sauerrahmmousse,
Schwarzbroterde und groben Senf

*Spring vegetables with sour cream/
marinated spring vegetables with sour cream mousse/
bread crumbles/grain-mustard*



Grüner Spargel

Haselnuss, knusprige Brösel, Ei und Schnittlauch

*Green asparagus
hazelnut/crispy crumbles/egg/chives*



Reinanke aus dem Ausseerland

Kohlrabi, Holunderblüte, Zitrusbutter und Kerbel

*Local fish from Ausseerland
kohlrabi/elderflower/lemon butter/chervil*



Rücken und Schulter vom Maibock

Topfen - Serviettenknödel, Petersilienwurzel, Lauch und Wacholderjus

*Saddle and shoulder of venison
curd and bread dumpling/parsley root/leek/ juniper sauce*



Valrhona Schokolade

Sauerampferis, marinierte Himbeeren, Sauerklee und Milchschaum

*„Valrhona“chocolate
sorrel ice – cream/marinated raspberries/ common wood sorrel/milk foam*



Brie de Meaux

Warmes Tartelette mit eingelegter Birne, Ficelle

warm tartelette/poached pear/French baguette



Frühlings Genussfolge

Vorspeise/Starter

	Tasting	Normal
Klassisches Beef Tatar vom Weiderind Frühlingsalat/Almbutter/Holzofenbrot	12,90 €	18,90 €
<i>Classic organic beef tartar</i> <i>spring salad/mountain butter/homemade bread</i>	12,90 €	18,90 €
Frühlingsgemüse & Sauerrahm Mariniertes Frühlingsgemüse Sauerrahmmousse/Schwarzbroterde Grober Senf	9,50 €	14,90 €
<i>Spring vegetables with sour cream</i> <i>marinated spring vegetables/sour cream mousse</i> <i>bread crumbs/grain mustard</i>	9,50 €	14,90 €
Grüner Spargel Haselnuss/knusprige Brösel/Ei/Schnittlauch	12,90 €	18,90 €
<i>Green asparagus</i> <i>hazelnut/crispy crumbles/egg/chives</i>	12,90 €	18,90 €
Langostinos Lardo/grüner Apfel/Champignons Yuzu-Sake-Reisessig	16,00 €	22,80 €
<i>Langoustines</i> <i>lardo/green apple/mushrooms/</i> <i>Yuzu-Sake rice vinegar</i>	16,00 €	22,80 €



Suppe/Soup

Tasting

Normal

Bouillabaisse von Ausseerland Fischen

Tomate/Lauch/Rouille-Brot

7,50 €

10,90 €

*Bouillabaisse of local Ausseerland fish
tomato/leek/sauce rouille-bread*

7,50 €

10,90 €

Schaumsuppe vom weißen Spargel

Marinierter grüner Spargel/Pecannuss

4,90 €

6,80 €

*Foam soup of white asparagus
marinated green asparagus/pecan nut*

4,90 €

6,80 €

Kraftbrühe vom heimischen Weiderind

Ackerrüben/traditionelle Knödel/Schnittlauch

4,90 €

6,80 €

*Bouillon of local organic beef
turnip vegetables/traditional dumplings/chives*

4,90 €

6,80 €



Hauptgerichte/Main dishes

	Tasting	Normal
Ausseeerland Seesaibling Grüne Bohnen/Pfirsich/grüne Mandeln/Bohnenkraut	16,90 €	24,00 €
<i>Local char from Ausseeerland green beans/peach/green almonds/savory</i>	16,90 €	24,00 €
Ausserland Reinanke Marinierter Kohlrabi/Holunderblüte Zitrusbutter/Kerbel	16,50 €	23,90 €
<i>Local fish from Auseerland marinated kohlrabi/elderflower lemon butter/chervil</i>	16,50 €	23,90 €
Marchfelder Solospargel Weißer und grüner Spargel/frische Erbsen junge Karotten/Morcheln	16,00 €	22,90 €
<i>Marchfelder asparagus white and green asparagus/fresh peas baby carrots/morels</i>	16,00 €	22,90 €
Gebratene Perlhuhnbrust Gelber Paprika/Marille/geschmorter Fenchel getrocknete Olive	13,50 €	19,50 €
<i>Roasted guinea fowl breast yellow bell pepper/apricots/roasted fennel dried olives</i>	13,50 €	19,50 €
Steirisches Backhenderl Kartoffel – Vogersalat	10,50 €	15,90 €
<i>Styrian fried chicken potato and field salad</i>	10,50 €	15,90 €



Wiener Schnitzel vom Milchkalb 16,70 € **23,80 €**
Petersilienkartoffeln/Blattsalat/Preiselbeeren

*"Viennese Style Schnitzel" of veal 16,70 € **23,80 €***
parsley potatoes/green salad/cranberries

Chateaubriand für 2 Personen 74,00 €
oder Filetsteak 200g 39,00 €
Kartoffelvariation/Gemüse nach Saison
zweierlei Saucen

Chateaubriand for 2 persons 74,00 €
or Filet steak 200g 39,00 €
variation of potatoes/seasonal vegetables
two kinds of sauces

Rücken und Schulter vom Maibock 24,50 € **32,90 €**
Topfen-Serviettenknödel
Petersilienwurzel/Lauch/Wacholderjus

*Back and shoulder of young venison 24,50 € **32,90 €***
curd and bread dumpling/leek/juniper sauce



DESSERT

Tasting

Normal

Valrhona Schokolade

Sauerampfereis, marinierte Himbeeren, Sauerklee und Milchschaum

8,80 €

13,50 €

„Valrhona“ chocolate

sorrel ice – cream/marinated raspberries/common wood sorrel and milk foam

8,80 €

13,50 €

Vanille Creme-brûléé

Grüne Mandeln und Erdbeeren

8,40 €

11,90 €

Vanilla Creme-brûléé

green almonds/strawberries

8,40 €

11,90 €

Geschmorter Rhabarber

Schafsjoghurt, Ingwer und Sabayone

8,10 €

11,50 €

Roasted rhubarb

yoghurt of sheep's milk/ginger/sabayon

8,10 €

11,50 €

Ein Streifzug durch Europa vom Affineur „Tölzer Kasladen“

12,50 €

18,50 €

An expedition across Europe from affineur „Tölzer Kasladen“



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.

