

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



# Spätsommer Genussfolge

...in 5 Gängen 56 €

...in 6 Gängen 68 €

## Imperial Kaviar & rote Rübe

Gelierte Authaler Rinderessenz, Räucheraal und Schnittlauchrahm

Imperial caviar & beetroot  
Jellied Authaler beef essence, smoked eel and chive cream

*Champagner brut Reserve, Pol Roger, Champagne, Frankreich*

\*

## Artischocken aus dem Marchfeld

Knusprige Artischocke, Artischockenpüree und -eis, Petersilienjus

Artichokes from Marchfeld  
Crispy artichoke, artichoke purée and artichoke ice cream, parsley jus

*Sauvignon blanc „Mirna“, 2016, Weingut Roxanich, Istrien, Kroatien*

\*

## Auseer Wildsaibling

Zerlei Kürbis, Karotten, süße Tropeazwiebel

Auseer Wildchar  
two different kinds of pumpkin, carrots, sweet Tropea onions

*Neuburger „Sommelier Edition“, 2016, Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau*

\*

## Rosa gebratener Authaler Hirsch

Beerenjus, gebratene Steinpilze, Grünkohl und Junglauch

Pink roasted Authaler deer  
Berry jus, fried porcini mushrooms, hale and leek

*Cabernet Sauvignon, 2015, Weingut Thaller, Großwilfersdorf, Vulkanland Steiermark*

\*

## Heidelbeere & Kokosnuss

Buddhas Hand Vinaigrette, Kaffirlimetten-Minzeis

Blueberry & Coconut  
Buddha's Hand vinaigrette, kaffir lime-mint ice cream

*Rotgipfler Beereauslese, 2015, Weingut Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion*

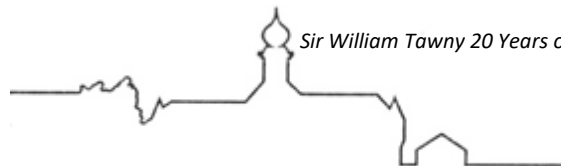
\*

## Brie de Meaux 12,00 €

La Ratte Kartoffeln, Brie und Brie-Eis, Meaux-Senfcreme

Brie de Meaux  
La Ratte potatoes, brie and brie ice cream, meaux mustard cream

*Sir William Tawny 20 Years old, Warre's, Douroal, Portugal*



## Vorspeise/Starter

Tasting

Normal

### Klassisches Beef Tatar vom Weiderind

Hausgemachtes Weißbrot, Wachtelei, eingelegtes Gemüse  
weiße Zwiebel und gesalzene Butter

13,90 €

**19,90 €**

*Classic Beef Tatar from free range beef  
Homemade white bread, quail egg, pickled vegetables  
white onion and salted butter*

13,90 €

**19,90 €**

### Spätsommergemüse & Sauerrahm

Mariniertes Spätsommergemüse  
Sauerrahmmousse, Schwarzbrotterde  
Grober Senf

11,90 €

**15,90 €**

*Seasonal vegetables & sour cream  
marinated seasonal vegetables with sour cream mousse  
bread crumbles  
grain mustard*

11,90 €

**15,90 €**

### Bayerische Garnele

Feldgurke, Röstzwiebel, grüner Apfel  
und Ingwer

16,90 €

**22,90 €**

*Bavarian shrimp  
cucumber, roasted onion, green apple and ginger*

16,90 €

**22,90 €**

### Imperial Kaviar

Gelierte Authaler Rinderessenz, rote Rübe  
Räucheraal und Schnittlauchrahm

23,50 €

**29,90 €**

*Imperial Caviar  
Gelled Authaler beef essence,  
beetroot, smoked eel and chive cream*

23,50 €

**29,90 €**



## Suppe & Zwischengericht

Tasting

Normal

### Artischocken aus dem Marchfeld

Knusprige Artischocke, Artischockenpüree und -eis, Petersilienjus

9,30 €

**13,90 €**

*Artichokes from Marchfeld*

*Crispy artichoke, artichoke purée and artichoke ice cream, parsley jus*

9,30 €

**13,90 €**

### Hummerschaumsuppe

Hummertatar, Avocado und Limette

6,90 €

**9,80 €**

*Lobster foam soup*

*Lobster tartare, avocado and lime*

6,90 €

**9,80 €**

### Kraftbrühe vom heimischen Weiderind

Ackerrüben, traditionelle Knödel, Schnittlauch

4,90 €

**6,80 €**

*Bouillon of the organic free range beef*

*turnips, traditional dumplings, chive*

4,90 €

**6,80 €**



## Hauptgerichte/Main dishes

	Tasting	Normal
<b>Ausseer Saibling</b> Gebratenes Saiblingsfilet, 2erlei Kürbis, Karotten, süße Tropeazwiebel	21,90 €	<b>27,00 €</b>
<i>Ausseer Saibling</i> <i>Roasted char filet, two different kinds of pumpkin, carrots,</i> <i>sweet Tropea onions</i>	19,90 €	<b>24,00 €</b>
<b>Tomatentortellini</b> Knuspriger Kren, Zucchini-püree und Hüttenkäse	12,30 €	<b>17,90 €</b>
<i>Tomato tortellini</i> <i>Crunchy horseradish, courgette puree and cottage cheese</i>	12,30 €	<b>17,90 €</b>
<b>Poulet de Bresse</b> Gebratene Brust und geschmorte Keule, Grünkohl, Hirse, Vogelbeeren und Steinpilze	21,90 €	<b>27,00 €</b>
<i>Bresse chicken</i> <i>Roasted breast and braised haunch, kale,</i> <i>millet, rowan berries and porcini mushrooms</i>	21,90 €	27,00 €
<b>Geschmorte Rippe vom Authaler Rind</b> Salzpflaume, Ochsenmark, Rindercarpaccio und gereiftem Balsamessig	23,50 €	<b>29,90 €</b>
<i>Braised rib of Authaler beef</i> <i>salt plum, ox marrow, beef carpaccio and matured balsamico</i>	23,50 €	<b>29,90 €</b>
<b>Steirisches Backhenderl</b> Kartoffel – Vogerlsalat und kaltgerührte Preiselbeeren	12,20 €	<b>16,90 €</b>
<i>Styrian fried chicken</i> <i>potato – lambs lettuce salad and cowberries</i>	12,20 €	<b>16,90 €</b>



Wiener Schnitzel vom Milchkalb 16,70 € 23,80 €  
Petersilienkartoffeln, Blattsalat und kaltgerührte Preiselbeeren

*"Schnitzel" of veal "Viennese Style"* 16,70 € 23,80 €  
*Parsley potatoes, leaf lettuce and cowberries*

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

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

Rosa gebratener Authaler Hirsch 21,50 € 26,90 €  
Beerenjus, gebratene Steinpilze, Kürbiscreme  
und Junglauch

*Pink roasted Authaler deer* 21,50 € 26,90 €  
*Berry jus, fried porcini mushrooms, pumpkin cream*  
*and leek*



## Dessert

	Tasting	Normal
<b>Heidelbeere &amp; Kokosnuss</b> Buddhas Handvinaigrette, Kafirlimetten-Minzeis	8,10 €	<b>11,50 €</b>
<i>Blueberry &amp; coconut</i> <i>Buddha's Hand-vinaigrette, kaffir lime-mint ice cream</i>	8,10 €	<b>11,50 €</b>
<b>Sauerampfer</b> Pekannuss-Malzstreusel, weiße Valrhonaschokolade, süße Karotten	8,40 €	<b>11,90 €</b>
<i>Sorrel</i> <i>Pecan-malt, white Valrhona chocolate, sweet carrots</i>	8,40 €	<b>11,90 €</b>
<b>Karamellierte Zwetschke</b> Blätterteig, Vanilleeis, Kaffeecreme, Kakaobruch	9,10 €	<b>12,50 €</b>
<i>Plum</i> <i>puff pastry, vanilla ice cream, coffee cream, cacao</i>	9,10 €	<b>12,50 €</b>

## Käse

<b>Ein Streifzug durch Europa vom Tölzer Kasladen</b>	12,50 €	<b>18,50 €</b>
<i>assortment of European cheeses from the affineur „Tölzer Kasladen“</i>	12,50 €	<b>18,50 €</b>



# 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.

