

Liebe Schlossfreunde,

wir freuen uns, dass Ihre 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 aus unserer eigenen Zucht und eigenem Anbau, wie zum Beispiel unser Wild aus der eigenen Jagd, Rind aus dem Authal und unsere Fische stammen aus eigener Zucht am Grundlsee.

Außerdem bieten wir all unsere Gerichte zur Degustation in kleineren 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



GENUSSFOLGE

KUNST & HANDWERK

Degustationsmenü in 5 Gängen 62 | mit korrespondierenden Weinen 114
Degustationsmenü in 6 Gängen 75 | mit korrespondierenden Weinen 137

Bayerische Garnele

Schmorgurkenvinaigrette | Gurkenkern-Öl | Karfiol



Artischocken aus dem Marchfeld

Petersilie | Mandel | Pinienkerne



Atlantik Steinbutt

Zweierlei Aubergine | Fregola Sarda | Tintenfisch



Rosa gebratener Rücken vom Hirschkalb

Liebstockravioli | Sellerie



Käseauswahl

Fromager Maître Antony



Bienenstich

Honig | Mandel | Briocheeis



VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE

DEGUSTATION | NORMAL

Klassisches Beef Tatar vom Weiderind hausgemachtes Weißbrot Wachtelei eingelegtes Gemüse weiße Zwiebel gesalzene Butter	14	20
Bayrische Garnele Schmorgurkenvinaigrette Gurkenkern-Öl Karfiol	18	24
Artischocken aus dem Marchfeld Petersilie Mandel Pinienkerne	14	20
Kraftbrühe vom heimischen Weiderind Ackerrüben traditionelle Knödel Schnittlauch	5	7



HAUPTGERICHTE

DEGUSTATION | NORMAL

Ausseerland Saibling Kürbis Tropea Zwiebel Apfel und Urkarotte	23	29
Atlantik Steinbutt Zweierlei Aubergine Fregola Sarda Tintenfisch	26	32
Topinamburtascherl Französischer Salat Bröselbutter alter Aceto	19	24
Rosa gebratener Rücken vom Hirschkalb Liebstöcklravioli Sellerie	26	32



KLASSIKER

DEGUSTATION | NORMAL

Wiener Schnitzel vom Milchkalb Petersilienkartoffeln Blattsalat kaltgerührte Preiselbeeren	17	24
Chateaubriand für 2 Personen oder Filetsteak 200g Kartoffelvariation Gemüse nach Saison zweierlei Saucen		74 39
Steirisches Backhenderl Kartoffel - Vogerlsalat kaltgerührte Preiselbeeren	13	17
Ausseer Saibling im Ganzen gebraten Petersilienkartoffeln flüssige Butter Blattsalat		27



DESSERTS

DEGUSTATION | NORMAL

Heidelbeere – Kokosnuss 10 12
Buddhas Handvinaigrette | Kafirlimetten-Minzeis

Sauerampfereis 9 12
Pekannuss-Malzstreussel | weiße Valrhonasschokolade | süße Karotten

Bienenstich 9 12
Honig | Mandel | Briocheeis

KÄSE

Käseauswahl 12 15
Fromager Maître Antony

GEDECK

Mittagsgedeck 2
Abendgedeck 4

Alle Preise in € inklusive Steuern



UNSERE EIGENPRODUKTE

Fleischerei Seetalblick

Lamm

Wiesengelter Freilandschweine

Schwein

Forst Authal

Rind, Hirsch & Reh

Fischerei Ausseerland

Saibling, Forelle

Project Green

Gemüse

UNSERE HEIMISCHEN LIEFERANTEN

Familie Herk aus Kobenz

Eier, Sauerkraut

Familie Temnitzer aus Hetzendorf

Kartoffel, Frisch-Milch, Getreide

Gölles Manufaktur für Edlen Brand und feinen Essig

Essig, Edelbrände



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.

