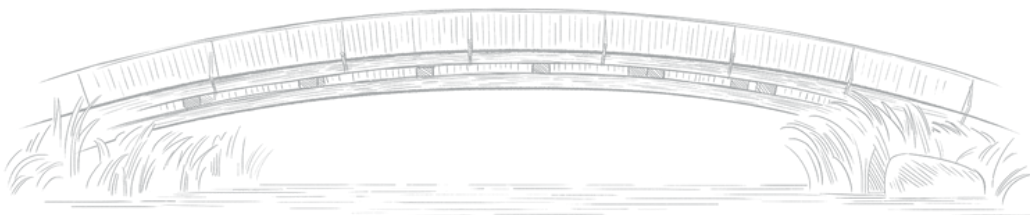




G'SCHLÖSSL
MURTAL

*Herzlich Willkommen
bei uns im G'Schlössl Murtal*

*Schön, dass Sie da sind,
an diesem „beflügelnden Ort“*



Herzlich willkommen

bei uns im G'Schlössl Murtal

Schön, dass Sie da sind und wir Sie bei uns im Restaurant kulinarisch verwöhnen dürfen.

Wahrscheinlich wissen Sie schon, dass Sie in unserer Karte beliebte österreichische und steirische Klassiker finden werden. Und natürlich auch, dass die meisten Lebensmittel, mit denen wir arbeiten aus der Region stammen.

Erlauben Sie uns dennoch darüber zu berichten, was warum und wie wir am liebsten für Sie kochen. Die Lebensmittel beziehen wir aus der Region, vorrangig aus eigenen Landwirtschaften. Denn da sind wir uns sicher, dass nach höchsten Ansprüchen an Tierwohl und Qualität gearbeitet wird. Unser Wild stammt aus der eigenen Jagd, der Fisch aus unserer Fischerei Ausseerland und unsere Kräuter aus dem Garten hinterm Haus.

Die beiden wichtigsten Zutaten in unseren Gerichten sind aber die Liebe und die Leidenschaft, mit der wir arbeiten.

Wir kochen nicht strikt nach Rezept oder alten Formeln, sondern "aus den Bauch" heraus, mit der Inspiration und dem richtigen Gefühl für die einzigartigen Aromen der wertvollen Lebensmittel und wie diese zum stimmigen Ganzen werden. Zu bodenständigen Köstlichkeiten zeitgemäß interpretiert: Von feinen Klassikern wie der gerösteten Kalbsleber (nach Verfügbarkeit), über das traditionelle Backhendl bis zu saftig-leichten Fischgerichten aus fangfrischen Saibling oder Forelle. Gerne auch einmal ohne althergebrachte Sättigungsbeilage oder mit Alternativen von Perlgrauen bis Bulgur. Auch als Vegetarier oder Veganer finden Sie in unserer Karte Ihr Lieblingsgericht.

Viele unserer Gerichte sind übrigens von Haus aus für Allergiker oder bei Unverträglichkeiten geeignet, denn wir verwenden vorrangig glutenfreies Mehl oder laktosefreie Zutaten, zeitgemäß eben.

Dass es Ihnen bei uns schmeckt und Sie sich rundum wohlfühlen, ist das erklärte Ziel unserer täglichen Arbeit. Darum freuen wir uns, wenn Sie uns sagen, was Sie sich wünschen, welches Ihre Lieblingsgerichte sind, oder wir fachsimpeln einfach über die Zubereitung...

Guten Appetit

Ihr

Oliver Drtina,
und das gesamte G'schlössl Team

G'Schlössl Menü



Steirischer Schafsfrischkäse
Hanföl | Gemüse Vinaigrette | Haferflocken



Cremiges Perlgraupenrisotto
Schnittlauchpesto | grüner Spargel | Apfel



Zweierlei vom Seetaler Lamm
Hausgemachte Gnocchi | Bärlauch | Kichererbsen | Paradeiser



Honig Creme Brûlée
Authaler Honig | Rhababer | Topfeneis | Sauerklee

3 Gänge € 55,00

4 Gänge € 67,00

inkl. Gedeck

Das G'schlössl Menü servieren wir gerne ab 18.00 Uhr

Aperitifs

DECTO ROSSO – ROSÉ BRUT

€ 9,00

In der Nase einladendes Fruchtbouquet nach hellen Beeren, Himbeere, Erdbeere, aber auch Herzkirsche. Feine elegante Perlage, sehr erfrischend animierend, elegant mit viel Finesse und Charme.

NEGRONI SBAGLIATO

€ 11,50

Campari | Roter Wermut | Prosecco

Der Unachtsamkeit eines Barkeepers in Mailand verdanken wir diesen wunderbar spritzig leicht bitteren Drink. Beim Mixen eines Negronis fügte er zu den ersten zwei Zutaten Campari und Roter Wermut, Prosecco anstelle von Gin hinzu. So entstand der „Fehlerhafte Negroni“ der von der Bar Basso seinen Siegeszug um die Welt bis zu uns ins Murtal antrat.

EXCELSIOR

€ 12,00

Zitrone | Gurke | Holunder | Gin | Ginger Beer

Der wohl beliebteste Drink im G'Schlössl wurde von einem lieben Kollegen auf einer Reise nach Dubrovnik in Kroatien entdeckt.

JUNGLE JUICE

€ 6,50

Limetten | Rohrzucker | Passionsfrucht | Sodawasser
Spritzig | Exotisch | Fruchtig | Alkoholfrei

Gedeck

Frisch gebackenes Brot | Hausgemachte Aufstriche € 4,00
Geräucherte Delikatessen aus der hauseigenen Viehzucht

Vorspeisen

Beefsteak Tatar vom heimischen Rind 80g € 23,90
Schnittlauchmayo | Eierspeise | Grammeln

Warm geräucherter Auserland Saibling € 20,90
Frischkäse Bärlauchcreme | Quinoasalat | Paprika | Pumpernickel

Salate

Frühlings Gemüse Salat € 12,90
Süßkartoffel | eingelegtes Gemüse | Granatapfel

Bunte Blattsalate | Kürbiskerne | Balsamicoessig | Kernöl € 6,50

Klassischer gemischter Salat | Balsamicoessig | Kernöl € 6,90

Suppen

Kräftige Rindsuppe vom Wiesengelter Angusrind € 5,90
Leberknödel | Wurzelgemüse

Kräftige Rindsuppe vom Wiesengelter Angusrind € 5,90
Kräuterfrittaten | Schnittlauch

Erdäpfel Bärlauchsuppe € 7,50
Blätterteig | Leinsamen

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Allergen geschulten Servicemitarbeiter/Innen.

Hauptgerichte

Liesingtaler Edelwels Geräucherte Karotte Melanzani Bulgur	€ 26,90
Huftsteak vom Wiesengelter Angusrind Zweierlei Süßkartoffel Salatherzen Kräuterknödel	€ 26,90
Gekochter Kalbstafelspitz Semmelkren Cremespinat Gemüse klassische Saucen	€ 24,90
Hausgemachte Bärlauchtascherl Erdäpfelcreme Frischkäse Zwiebelkompott rote Rüben	€ 16,90
Gefüllter Zucchini Wildreis Erbsencreme Kräutersalat	€ 14,90

Steirische Klassiker

Backhendl Erdäpfel Vogerlsalat Preiselbeeren	€ 22,90
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	€ 26,90

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Allergen geschulten Servicemitarbeiter/Innen.

Nachspeisen

Gebackene Apfelradl Nougatcreme Vanilleeis	€ 10,90
Milchschokoladen Törtchen Erdbeeren Eierlikör Walnüsse	€ 12,90
Apfelstrudel oder Topfenstrudel	€ 5,90
... mit Schlagobers	€ 6,90
... mit Vanilleeis	€ 8,00
... mit Vanillesauce	€ 8,50
Affogato al caffè	€ 5,20
Gemischter Käseteller Feigensenf Nüsse	€ 16,90

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Allergen geschulten Servicemitarbeiter/Innen.