



# HERZLICH WILLKOMMEN bei uns im Schloss Gabelhofen

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

Unsere Küche steht für Genuss und Nachhaltigkeit, für Kreativität,  
Geradlinigkeit und Ehrlichkeit.

Fertigprodukte, Aroma- und Zusatzstoffe brauchen wir nicht, denn wir verwenden kostbare und geschmackvolle Produkte, vorrangig von Lieferanten aus der Region und unter Berücksichtigung der Jahreszeiten:

Zum Beispiel Wild aus der eigenen Jagd, Rind aus dem Authal  
und unsere Fische stammen aus eigener Zucht am Grundlsee.

Guten Appetit!

Ihr Küchenchef Michael Forster & sein Team

Sehr gerne stehen wir für weitere Informationen oder Anregungen zu unserer Speisekarte zur Verfügung und verraten gerne auch den einen oder anderen Rezepttipp. Zögern Sie nicht zu fragen.

# WISSEN WOHER'S KOMMT



Dies ist für uns in allen Bereichen wesentlich. Unabdingbar bei den Zutaten – den kostbaren Lebensmitteln – die unsere Küche für die Gerichte, die Sie heute genießen, auswählt und mit höchster Sorgfalt und Respekt verarbeitet.

Die regionale Herkunft und die Berücksichtigung der Saisonen stehen dabei gleichermaßen im Mittelpunkt, wie die artgerechte Haltung und die Erfüllung höchster qualitativer Ansprüche. So beziehen wir den Großteil der Zutaten aus unseren eigenen Landwirtschaften im Salzkammergut und dem Murtal:



Fische aus der Firscherei Ausseerland



Wild aus dem Forst Authal



Seetaler Weidelamm



Wiesengelter Angusrind



Wiesengelter Freilandschwein



Authaler Almweiderind

Als „Hoch des Tages“ genießen Sie einzigartige Getränke basierend auf dem Heilwasser aus einer geheimnisvollen Quelle in Thalheim: fruchtig-frische Limonaden, belebendes Heilwasser und einzigartige Biere.

**Lassen Sie es sich schmecken!**

## APERITIF



Wermuth & Tonic	€ 7,00
Belsazar Rosé   Tonic Water	
Negroni	€ 11,50
Tebqueray Gin   Campari   Franz Wermuth	
Spicy Sake	€ 13,60
Yuzu Sake   Holunder   Ginger Beer	
Muskateller Brut	€ 6,00
Weingut Schneeberger   Südsteiermark	

## SIGNATURE DRINKS



Limoncello Spritz	€ 8,30
Limoncello   Prosecco   Bitter Lemon	
Orange Spritz	€ 8,30
Aperol   Prosecco   Black Orange	
Lillet Spritz	€ 8,30
Lillet   Prosecco   Purple Berry	
Uhudler Spritz	€ 9,60
Franz Wermuth   Prosecco   Thalheim Uhudler	
 Pink Drink	€ 8,60
Pink Grapefruit   Limette   Bitter Lemon	

# EMPFEHLUNG

## unseres Küchenteams



### “Frühling im Garten”

Erbsen - eingelegtes Gemüse - Wachtelei und Kürbiskern-Knäckeibrot



### Vegane Limetten-Karotten-Suppe



### Tomaten-Bulgur

mit Fenchel-Orangen-Salat und Feta-Käse, Basilikumöl



### Geschmortes vom Seetaler Weidelamm

mit Peperonata und Polentasticks

oder

Veganes mildes gelbes Kokos-Gemüse-Curry  
mit Zitronengras, Limettenblättern, Ingwer und Gewürzreis



### Wiesengelder Honig - Birne - Ingwer

**3-Gang-Menü € 39,00**

Bestehend aus Suppe, Hauptspeise und Dessert

**4-Gang-Menü € 49,00**

Bestehend aus Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert

**5-Gang-Menü € 59,00**


# A LA CARTE



## VORSPEISEN

- “Frühling im Garten” € 13,00  
Erbsen - eingelegtes Gemüse - Wachtelei und Kürbiskern-Knäckebrot
- Räucherforellen-Tatar € 16,00  
mit Spargelsalat und Joghurt
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz € 17,00  
mit Sellerie, Vogelbeeren, Petersilien-Sponge und Maiwipferl

## SUPPEN

- Klare Suppe vom Authal-Rind € 5,90  
Fritatten, Kaspresknödel oder Leberknödel
- Parmesan-Schaumsuppe € 8,00  
mit Mezze-Lune vom Seetaler Weidelamm
-  Limetten-Karotten-Suppe € 7,00

## FRISCHE BLATTSALATE

- Gemischter Blattsalat € 4,50  
mit Tomaten, Gurken und Radieschen

# HAUPTGERICHTE



Mildes gelbes Kokos-Gemüse-Curry € 16,00  
mit Zitronengras, Limettenblättern, Ingwer und Gewürzreis

Tomaten-Bulgur € 16,00  
mit Fenchel-Orangen-Salat und Feta-Käse, Basilikumöl

Steirisches Wurzelfleisch € 20,00  
vom Wiesengelter Freilandschwein  
mit Petersilienkartoffeln, Kren und Grammeln

Geschmortes vom Seetaler Weidelamm € 26,00  
mit Peperonata und Polentasticks

Hausgemachte Tagliatelle € 18,00  
mit Räucherlachs, Zucchini und Bärlauch

Gebratenes Zanderfilet € 25,00  
mit Erbsen-Gemüse und Thymian-Zitronen-Tascherl

Ausseer Saibling - im Ganzen gebraten € 27,00  
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalb € 28,00  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

# DESSERTS



Topfenknöderl mit Erdbeeren, Rharbarber-Sorbet und Butterbröseln	€ 8,00
Wiesengelter Honig - Birne - Ingwer	€ 9,00
Holunder - Haselnuss - Vanille	€ 9,00
Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel	€ 5.90
Gabelhofentorte mit Schokoladenmousse-Rotwein-Birne	€ 6,00
Käsevariation mit Trauben und Nüssen	€ 15.00
GEDECK gerne auf Bestellung	€ 3,50

Alle Preise inklusive Steuern

