

HERZLICH WILLKOMMEN

bei uns im G'Schlössl Murtal, einem „beflügelnden Ort“ von TAUROA.
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 im Forst Authal, der Fisch aus unserer Fischerei Ausseerland und die 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 dem 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 fangfrischem Saibling oder Forelle. Gerne auch einmal ohne althergebrachte Sättigungsbeilagen 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 bei uns 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



und das gesamte G'Schlössl Team

APERITIFS

DECTO ROSSO ROSÉ BRUT

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.

€ 9

NEGRONI SBAGLIATO

Campari | roter Wermut | Prosecco

Der Unachtsamkeit eines Barkeepers in Mailand verdanken wir diesen wunderbar spritzigen, 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 aus seinen Siegeszug um die Welt bis zu uns ins Murtal antrat.

€ 11

EXCELSIOR

Zitrone | Gurke | Holunder | Gin | Ginger Beer

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

€ 12

JUNGLE JUICE

Limetten | Rohrzucker | Passionsfrucht | Sodawasser | Alkoholfrei

€ 6,5

GINGER KOMBU

Kombucha | Ginger Beer | Minze | Alkoholfrei

€ 5,5

ZUM ANFANGEN

VORSPEISEN

BEEF TATAR VOM HEIMISCHEN RIND · 80 GRAMM
Kernölmayonnaise · Eierspeise · Gammeln € 24

LACHS-CARPACCIO
eingelegte Gurke · Granatapfel · Friséesalat · Nuss € 21

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE
mit Leberknödel · Wurzelgemüse
mit Kräuterfrittaten · Wurzelgemüse € 6

GERÄUCHERTE SELLERIECREMESUPPE
Kaspressknödel · Sauerkraut · Ausseerland Räucherforelle € 9

SALATE

BUNTE BLATTSALATE
Kürbiskerne · Hausdressing · Kürbiskernöl € 6,5

KLASSISCHER GEMISCHTER SALAT
Kürbiskernöl · Hausdressing € 7

GEDECK

FRISCH GEBACKENES BROT · HAUSGEMACHTE AUFSTRICHE
geräucherte Delikatessen aus der hauseigenen Landwirtschaft € 4

SPEISEN

VORSPEISEN

BEEF TATAR VOM HEIMISCHEN RIND · 80 GRAMM Kernölmayonnaise · Eierspeise · Grammeln	€ 24
LACHS-CARPACCIO eingelegte Gurke · Granatapfel · Friséesalat · Nuss	€ 21

SALATE

BUNTE BLATTSALATE Kürbiskerne · Hausdressing · Kürbiskernöl	€ 6
KLASSISCHER GEMISCHTER SALAT Kürbiskernöl · Hausdressing	€ 9

HAUPTSPEISEN

HAUSGEMACHTE KÜRBISKNÖDEL Gemüsecurry · Dattel · Walnuss · Kresse mit steirischem Schafkäse	€ 16 € 22
WINTER-SALAT scharfes Kim Chi · Süsskartoffelcreme · Dinkelflocken · eingelegtes Gemüse	€ 14

DESSERT

APFELSTRUDEL ODER TOPFENSTRUDEL mit Vanilleeis mit Schlagobers mit Vanillesauce	€ 5,9 € 8,5
AFFOGATO AL CAFE Vanilleeis · Espresso	€ 5,2

VON 11:30 bis 18:00 Uhr

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Service-Team.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HAUPTSPEISEN

GEBRATENER HEIMISCHER ZANDER getrübelter Buchweizen · Karfiol · glasierte Radieschen · Vogerlsalat	€ 32
HAUSGEMACHTE KÜRBISKNÖDEL Gemüsecurry · Dattel · Walnuss · Kresse mit steirischem Schafkäse	€ 16 € 22
GEKOCHTES EBERDORFER RINDFLEISCH Semmelkren · Cremespinat · Gemüse · klassische Saucen	€ 27
GESCHMORTE SCHULTER VOM WIESENGELTER RIND cremiger Polenta · Speck · Spitzkraut	€ 26
auf Vorbestellung · ab zwei Personen DRY AGE T-BONE STEAK CA 650G Pommes oder Bratkartoffel · Grillgemüse · Pfeffersauce · Cafe de Parie Butter	€ 42 pro Person

STEIRISCHE KLASSIKER

STEIRISCHES MARINIERTES BACKHENDL Erdäpfel-Vogerlsalat · Preiselbeeren	€ 23
WIENER SCHNITZEL VOM KALB Petersilienerdäpfel · Preiselbeeren	€ 30

VITAL UND GESUND

VITAL SMOOTHIE Rote Rübe · Ingwer · Cayennepfeffer · Eisbergsalat · Apfel	€ 8
QUINOA-KAROTTENSALAT Salatherzen · Avocado	€ 9,5
WINTER-SALAT scharfes Kim Chi · Süsskartoffelcreme · Dinkelflocken · eingelegtes Gemüse	€ 14
SAFRAN-FENCHEL Fregola · Avocado · Tomaten-Hummus mit Räucherlachs	€ 15 € 22

MENÜ

GEBACKENE MAKI ROLL

Pack Choi · Karotte · Erdnuss · Ananas

KRÄFTIGE HÜHNER-CONSOMMÉ

Sherry · Frittatenroulade · Wurzelgemüse

GEBRATNER HEIMISCHER KALBSRÜCKEN

zweierlei Süsskartoffel · Portweinzwiebel · wilder Brokkoli

BRATAPFEL

Nussfüllung · Eierlikörcreme · Zimteis

3 Gänge € 55

4 Gänge € 63

inklusive Gedeck

Das Menü servieren wir gerne ab 18:00 Uhr.

DESSERT

HAUSGEMACHTER GRIESSSCHMARREN Apfelkompott · Nusseis	€ 12,5
MOHNNKUCHEN Schokoladencreme · Kastanien · Sauerrahmeis	€ 10
APFELSTRUDEL ODER TOPFENSTRUDEL mit Vanilleeis mit Schlagobers mit Vanillesauce	€ 5,9 € 8,5
GEMISCHTER KÄSETELLER Feigensenf · Nüsse	€ 18

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Service-Team.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.