

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

VORSPEISEN

BEEF TATAR VOM HEIMISCHEN RIND · 80 GRAMM Kernölmayonnaise · Eierspeise · Gammeln	€ 24
QUINOA-KAROTTENSALAT Salatherzen · Avocado	€ 9,5

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE mit Leberknödel · Wurzelgemüse mit Kräuterfrittaten · Wurzelgemüse	€ 6
GERRÄUCHERTE SELLERIECREMESUPPE Kaspressknödel · Sauerkraut · Ausseerland Räucherforelle	€ 9

SALATE

BUNTE BLATTSALATE Kürbiskerne · Hausdressing · Kernöl	€ 6,5
KLASSISCHER GEMISCHTER SALAT Kürbiskernöl · Hausdressing	€ 7

HAUPTSPEISEN

SAFRAN-FENCHEL

Fregola · Avocado · Tomaten-Hummus
mit Räucherlachs

€ 15
€ 22

HAUSGEMACHTE KÜRBISKNÖDEL

Gemüsecurry · Dattel · Walnuss · Kresse
mit steirischem Schafkäse

€ 16
€ 22

STEIRISCHE KLASSIKER

STEIRISCHES MARINIERTES BACKHENDL

Erdäpfel-Vogersalat · Preiselbeeren

€ 23

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Petersilienerdäpfel · Preiselbeeren

€ 29

NACHSPEISEN

APFELSTRUDEL ODER TOPFENSTRUDEL

mit Vanilleeis
mit Schlagobers
mit Vanillesauce

€ 5,9
€ 8,5

AFFOGATO AL CAFE

Vanilleeis · Espresso

€ 5,2

HEISSE LIEBE

drei Kugeln Vanilleeis · warme Himbeersauce · Schlagobers

€ 9,5

TAGESKUCHEN

€ 5,2

GEMISCHTER KÄSETELLER

Feigensenf · Nüsse

€ 16,9