

HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie bei uns im G'Schlössl Murtal sind, einem „beflügelnden Ort“ von TAUROA.
Wir freuen uns darauf, Sie bei uns im Restaurant kulinarisch zu verwöhnen.

Die beiden wichtigsten Zutaten in unseren Gerichten sind die Liebe und die Leidenschaft, mit der wir arbeiten. Mit dieser Inspiration und dem richtigen Gefühl für die einzigartigen Aromen der wertvollen Lebensmittel und wie diese zum stimmigen Ganzen werden, interpretieren wir bodenständige Köstlichkeiten zeitgemäß:

Von feinen Klassikern wie der gerösteten Kalbsleber (nach Verfügbarkeit), über das traditionelle Backhendl bis zu saftig-leichten Fischgerichten aus fangfrischem Saibling oder Forelle. 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.

WISSEN WOHER'S KOMMT

Regionale Herkunft und Saisonalität stehen bei uns ebenso im Mittelpunkt wie artgerechte Haltung und höchste Qualität. Den Großteil unserer Zutaten beziehen wir aus eigener Landwirtschaft:



Fische aus der Fischerei Ausseerland



Wild aus dem Forst Authal



Seetaler Weidelamm



Wiesengelter Angusrind



Wiesengelter Freilandschwein



Authaler Almweiderind

Guten Appetit!

Ihr

Oliver Dertina

und das gesamte G'Schlössl Team

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

€ 11,00

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.

EXCELSIOR

€ 12,00

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.

JUNGLE JUICE

€ 6,50

Limetten · Rohrzucker · Passionsfrucht · Sodawasser · Alkoholfrei

SIMPLICITY

€ 9,50

Orange · Ingwer · Ginger Ale · Minze · Eis · Alkoholfrei

GINGER KOMBU

€ 5,50

Kombucha · Ginger Beer · Minze · Alkoholfrei

ZUM ANFANGEN

VORSPEISEN

BEEF TATAR VOM HEIMISCHEN RIND · 80 GRAMM € 24,00
Frischkäse · Eingelegtes Gemüse · Grammeln

GEBEIZTE LACHSFORELLE € 21,00
Geräucherte Karotte · Sesam · Vogerlsalat · Eingelegte Eierschwammerl

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE € 6,00
mit Fleischstrudel · Wurzelgemüse
mit Kräuterfrittaten · Wurzelgemüse

SPITZKRAUTSUPPE € 8,00
Paprikamarmelade · Kümmel-Grissini

SALATE

BUNTER BLATTSALAT € 6,50
Kürbiskerne · Hausdressing · Kürbiskernöl

KLASSISCHER GEMISCHTER SALAT € 7,00
Kürbiskernöl · Hausdressing

GEDECK

FRISCH GEBACKENES BROT · HAUSGEMACHTE AUFSTRICHE € 4,00
geräucherte Delikatessen aus der hauseigenen Landwirtschaft

HAUPTSPEISEN

ZANDER AUS DEM BÖHMERWALD Kürbiskern-Risotto · Blattspinat · eingelegte Birne	€ 32,00
GEKOCHTER KALBSTAFELSPITZ Semmelkren · Cremespinat · Gemüse · klassische Saucen	€ 29,00
HAUSGEMACHTE ROTE RÜBEN KNÖDEL Geräucherte Selleriecreme · Bergkäse · Röstzwiebel mit Räucherlachs	€ 16,00 € 23,00
GEBRATENE MAISHUHNBRUST zweierlei Mais · Salbei · gebackene Gnocchi · Erdnusscreme	€ 27,00
Auf Vorbestellung, ab zwei Personen: DRY AGED T-BONE STEAK CA 650G Pommes oder Bratkartoffel · Grillgemüse · Pfeffersauce · Café de Paris Butter	€ 42,00 pro Person

STEIRISCHE KLASSIKER

STEIRISCHES MARINIERTES BACKHENDL Erdäpfel-Vogersalat · Preiselbeeren	€ 23,00
WIENER SCHNITZEL VOM KALB Petersilienerdäpfel · Preiselbeeren	€ 30,00

VITAL UND GESUND

VITAL SMOOTHIE Karotte · Ingwer · Cayennepfeffer · Eisbergsalat · Apfel	€ 8,00
ROTE RÜBEN-KICHERERBSENSALAT Vogersalat · steirischer Feta · Buchweizen	€ 14,00
GROSSER KNACKIGER HERBSTSALAT Pilze · Ziegenkäse · eingelegte Radieschen · Dinkelflocken	€ 16,00
GEBRATENES SALATHERZ Kürbis · Hummus · Schüttelbrot · Apfel mit steirischem Schafskäse	€ 16,00 € 22,00

MENÜ

MAKI ROLL

Rote Rübe · Sellerie · Nuss

KASTANIENCREMESUPPE

Pofese · eingelegte Trauben

FILET VOM HEIMISCHEN JUNGSCHEIN

Zweierlei Kürbis · Speckzwetschke · Bulgur

NOUGATTÖRTCHEN

Eingelegte Sauerkirsche · Pistazien · Sorbet

3 Gänge | € 55

4 Gänge | € 63

inklusive Gedeck

Das Menü servieren wir gerne ab 18:00 Uhr.

DESSERT

HAUSGEMACHTE TOPFENKNÖDEL Zwetschkenröster · Nussbrösel · Vanilleeis	€ 10,00
KASTANIENMOUSSE eingelegte Beeren · Eierlikör · Zimteis	€ 11,00
APFELSTRUDEL mit Vanilleeis mit Schlagobers mit Vanillesauce · frische Minze	€ 5,90 € 8,50
GEMISCHTER KÄSETELLER Feigensenf · Nüsse	€ 17,00

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.