



Aktuelle Speisekarte



Aperitif

Schilcherfrizzante

Heidelbeerspritz mit Limette und Minze

GIN - kreiert von Juniorchef Martin Hochstrasser,
Steir. Landessieger 2017 & Doppelgold World Spirits Award 2017
serviert mit Gurke und Thymian,
wahlweise mit Fever Tree Tonic oder Fentimans Tonic



Vorspeisen

Carpaccio vom heimischen Kalb
gehobelter Parmesan

Gebratener Ziegenkäse
auf Blattsalat



Suppen

Weißer Zucchinischaum
Zucchinichips

Rinderkraftbrühe
mit Frittaten oder Leberknödel





Hauptspeisen

Beiried vom heimischen Rind
Ofenkartoffeln und glacierte Karotten

Filet vom Gebirgssaibling
frisches Paprikaragout und gebratener Polenta

Grillvariation (Schwein, Huhn)
Pommes frites und Gemüse

Mit Schinken und Kräuterfrischkäse
gefüllte Hühnerbrust in Kürbiskernpanade
Petersilkkartoffeln

Hochstrasser Burger
Speck, Zwiebel, Essiggurkerl,
gebackene Kartoffelspalten



Salate

Blattsalat

Bunter Sommersalat
Tomaten, Gurken, Paprika, roter Zwiebel, Olivenöl





Dessert

Herzkirschenmousse
auf Kirschragout

Über unsere Eiskreationen informiert sie gerne unser Servicepersonal!



Weinempfehlung

Chardonnay
Jg. 2016, WH Bäuchel vlg. Finz, Mooskirchen

Muskat Ottonel
Jg. 2013, WB Hochstrasser, Mooskirchen

Sauvignon Blanc
Jg. 2016, WH Bauer, Mooskirchen

Weißburgunder
Jg. 2016, WH Bäuchel vlg. Finz, Mooskirchen

Zweigelt aus dem Kamptal
Jg. 2010, WB Hochstrasser, Mooskirchen

Roter Herbst, Cuvée Zweigelt-Blauer Wildbacher,
Jg. 2015, WB Hochstrasser, Mooskirchen





Ob Hochzeit, Geburtstags- oder Sponsionsfeier...

Bei der Gestaltung Ihres Festes stehen wir Ihnen gerne
mit Rat und Tat zur Seite.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem Hause!

Ihre Familie Hochstrasser

