



# *Aktuelle Speisekarte*



## *Aperitif*

Prosecco mit Marillennektar

Heidelbeerspritz mit Limette und Minze

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

- Gurke und Thymian oder
- Limette und Basilikum



## *Vorspeise*

Roastbeef vom Hirschkalb  
hausgemachtes Quittenragout, Vogerlsalat

Hausgeräuchertes Gebirgssaiblingsfilet  
Oberskren



## *Suppen*

Kürbiscremesuppe  
Kürbiskernöl

Kräftige Rindsuppe  
mit Frittaten oder Grießnockerl





## *Hauptspeisen*

Steirisches Wurzelfleisch  
Salzkartoffel

Filet vom Hirschkalb in Kürbiskern-Kräuterkruste  
Erdäpfel-Rotkrautroulade, Weinbrandsafterl, glacierte Maroni

Zweierlei vom Fasan „Brust im Speckmantel & Ragout“  
Kartoffelrösti, Romanesco, Karotten

Hirschkalbsbraten in Wurzelrahmsauce  
Semmelschnitte, Preiselbeeren

Mit Schwammerl und Speck gefüllte  
Schweinemedallions in Kürbiskernpanade  
Petersilkartoffel

Filet vom Hirschegger Gebirgsaibling  
Petersilkartoffel, Gemüse

Gebackene Bergkäsekrapferl (ACGL)  
Gemüsetartar



## *Salate*

Gemischter Salat

Käferbohnen mit Rettich

Steirischer Vogerlsalat  
Erdäpfel, Speck, Knoblauch und Ei





## *Dessert*

Kastanienreis auf Kirschrägout  
Schlagobers

Crème brûlée  
mit Kastanieneis

Cremeschnitte  
mit Hochstrasser´s Eierlikör



## *Weinempfehlung*

Muskateller  
Jg. 2015, WB Hochstrasser, Mooskirchen

Sauvignon Blanc  
Jg. 2016, WH Bauer, Mooskirchen

Weißburgunder  
Jg. 2016, WH Bauer, 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***

