



Aktuelle Speisekarte



Aperitif

Schilcherfrizzante

Muskatellerfrizzante

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

Carpaccio vom Almochsen
gehobelter Parmesan, Kräuterseitlinge
und hausgemachtes Pesto

Gebratene Jakobsmuscheln
Avocado-Mangosalat



Suppen

Karottenschaumsuppe
Mozzarellabällchen

Kräftige Rindsuppe
mit Frittaten oder Grießnockerl





Hauptspeisen

Rinderfiletsteak mit Pfeffersauce
Kartoffel im Speckmantel, Bohnenschoten-Karottengemüse

Hirschkalbsbraten
Semmelschnitte, Preiselbeeren

Schweinemedallions mit Schwammerlsauce (ACG)
Mandelbällchen, Broccoli

Ragout vom Hirschkalb
Hausgemachte Spätzle

Mit Schwammerl und Speck gefülltes Wildschweinschnitzel
in Kürbiskernpanade, Petersilkartoffel

Gratiniertes Flugentenbrüstchen im Orangensafterl
Rotkraut, Grammelknödel

Gebratenes Gebirgsailblingsfilet
Petersilkartoffel, Gemüse

Gemüsepalatschinke
Kräutersauce



Salate

Gemischter Salat

Steirischer Vogerlsalat
Erdäpfel, Speck, Knoblauch und Ei





Dessert

Cremeschnitte
mit Hochstrasser´s Eierlikör

Topfenpofesen mit Haselnußparfait
verfeinert mit „Parfum de Vie“ Haselnuss

Bratapfel mit Zimteis
karamellierte Nüsse



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

Blaufränkisch Eisenberg DAC
Jg. 2014, WG Schiefer, Welgersdorf





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

