



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, rosa Pfefferkörner und Rosmarin



Vorspeise

Carpaccio vom Almochsen
gehobelter Parmesan, hausgemachtes Pesto

Hausgebeizter Räucherlachs
getrüffeltes Kartoffelpüree



Suppen

Schilcherrahmsuppe
Schinken-Blätterteig-Stangerl

Kräftige Rindsuppe
mit Frittaten





Hauptspeisen

Rinderfiletsteak mit Pfeffersauce
Kartoffelgratin, Gemüse

Schweinemedallions im Speckmantel am Spieß
Rosmarinsafterl, Kartoffelrösti, Gemüse

Ragout vom Hirschkalb
Hausgemachte Spätzle

Schweineschnitzel gebacken
Pommes frites

Gebratenes Gebirgsaiblingsfilet mit Mandelkruste
Petersilkartoffel, Gemüse

Süßkartoffellaibchen
Gemüse, Kräuterrahmsauce



Salate

Gemischter Salat

Steirischer Vogerlsalat
Erdäpfel, Speck, Knoblauch und Ei





Dessert

Cremeschnitte
mit Hochstrasser's Eierlikör

Vanilleeis mit Kürbiskerncremelikör
Kürbiskernöl, Kürbiskrokant

Hausgemachter Apfelstrudel



Weinempfehlung

Muskateller
Jg. 2017, WB Hochstrasser, Mooskirchen

Steirischer Welschriesling
Jg. 2017, WB Hochstrasser, Mooskirchen

Weststeirischer Schilcher,
Jg. 2017, WB Hochstrasser, Mooskirchen

Zweigelt aus dem Kamptal
Jg. 2017, 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

