



Aktuelle Speisekarte



Aperitif

Schilcherfrizzante

Muskatellerfrizzante

Wermuthspritz

Heidelbeerspritz mit Limette und Minze

GIN - kreiert von Juniorchef Martin Hochstrasser

- HOLY GIN Classic - serviert mit Fever Tree Tonic, Gurkenscheibe und Thymian
- HOLY GIN Almkräuter – serviert mit Fever Tree Tonic, Zitronenzeste



Vorspeise

Carpaccio vom Almochsen
gehobelter Parmesan, hausgemachtes Pesto

Räucherlachs
Bärlauchkartoffelpüree



Suppen

Bärlauchcremesuppe
Blätterteigstangerl

Kräftige Rindsuppe
mit Frittaten





Hauptspeisen

Lammkrone mit Bärlauchkruste im Rosmarinsafterl
getrüffeltes Erdäpfelpüree, Ratatouille

Gefüllte Kalbsbrust
Erbsenreis

Schweinemedallions mit Gorgonzolarahmsauce
Bandnudeln, Broccoli

Mit Spargel und Rohschinken gefüllte Hühnerbrust
in Kürbiskernpanade, Petersilkartoffel

Gebratener Gebirgssaibling
Petersilkartoffel, Gemüse

Hausgemachte Nudeltascherl gefüllt mit Spinat und Frischkäse
Bärlauchcremesauce



Salate

Blattsalat

Gemischter Salat





Dessert

Dessertvariation
Erdbeerterrinen, Zitronensorbet, Fruchtspiegel

Latte Macchiato-Törtchen
Beerenragout

Eine weitere Auswahl an hausgemachten Mehlspeisen
finden Sie in unserer Vitrine



Weinempfehlung

Muskateller
Jg. 2017, WB Hochstrasser, Mooskirchen

Steirischer Welschriesling
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

