



# *Aktuelle Speisekarte*



## *Aperitif*

Schilcherfrizzante

Muskatellerfrizzante

Wermutspritz

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

Schafkäse im Speckmantel  
Sommersalat, Kernöl-Zirbendressing



## *Suppen*

Rieslingcremesuppe  
mit Saiblingstreifen, Karottenstroh

Kräftige Rindsuppe  
mit Frittaten





## *Hauptspeisen*

Zweierlei vom Maibock  
Wurzelrahmsauce, Serviettenschnitte, Rotweibirne

Piccata Milanese  
Kalbfleisch mit Parmesanpanade  
auf Spaghetti mit Tomatensauce

Schweinemedallions vom Rost mit Pfeffersauce  
auf Toastbrot, Salatgarnitur

Kalbswiener aus der Pfanne  
Petersilkartoffel

Grillvariation vom Schwein und Huhn  
Gemüse, Pommes frites, hausgemachte Kräuterbutter

Gebratener Gebirgssaibling  
Petersilkartoffel, Gemüse

Mit Schafkäse gefüllte Palatschinken  
Tomatenbasilikumsauce



## *Salate*

Blattsalat

Grazer Krauthäuptel





## *Dessert*

Apfelstrudel

Erdbeertopfschnitte

Erdbeereisbecher

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***

