

11.-14. JULI 2018

# Marillentage

im Hause Hochstrasser in Mooskirchen



## *Aperitif*

Muskatellerfrizzante

Schilcherfrizzante

Hochstrasser's Wermut bianco oder rosso  
mit Eis und Zitrone

Heidelbeerspritz mit Limette und Minze

**HOLY GIN** - kreiert von Juniorchef Martin Hochstrasser,  
GOLD bei der Steirischen Landesbewertung & beim  
World Spirits Award, GREEN PANTHER 2018 in GOLD!  
serviert mit Fever Tree Tonic, Gurke und Thymian oder  
mit einem Hauch von Marille





## *Vorspeise*

Ruccola-Marillen-Salat  
mit Walnüssen und Kuhkäse

Hochstrasser's Ochsenherzparadeis  
mit Kuhkäse, Kürbiskernpesto, Zirbenbalsamessig



## *Suppen*

Marillen-Chilli-Cremesuppe  
mit Marillen-GIN-Obers

Kräftige Rindsuppe  
Frittaten



## *Hauptspeisen*

Pulled pork Burger  
mit BBQ Sauce, Kartoffelspalten, Marillenchutney

Gebirgssaiblingsfilet vom Rost  
auf Grazer Krauthäuptel, fruchtiges Marillen-Dressing

Spare Ribs mit Marillen-Honig-Marinade  
gegrilltes Gemüse, Kartoffelspalten

Rinderfiletsteak  
Gemüse, Rosmarinerdäpfel, Marillenchutney

Grillkotelett  
Gemüse, Rosmarinerdäpfel, Marillenchutney

Schweineschnitzel gebacken  
Pommes frites





## *Salate*

Grazer Krauthäuptel

Bunter Sommersalat

Tomaten, Gurken, Kuhkäse, Paprika, roter Zwiebel, Olivenöl



## *Dessert*

Marillenknödel  
mit Marillenmus

Marillentiramisu

HOLY GIN EIS  
mit einem Hauch von Tonic und Limette

Marilleneis  
mit Hochstrasser's Marillencremelikör

