

DAS JAMES

AM GOLFPLATZ

SALON KLASSIKER

Ochsenbouillon mit Kalbsleberknödel

Wurzelgemüse und Liebstöckel
5.90

See-Saiblingsfilet

mit Beluga-Speck-Linsen und Kalbsjus
21.80

geschmorte Backerl vom steirischen Wollschwein

mit getrüffeltem Rahmpolenta und
herbstlichem Gemüse
12.80

Omas Kalbsrahmgulasch

mit Topfenspätzle und Sauerrahm
19.80

A U S D E R K Ü C H E

DIE NEUE
SALONKÜCHE

CHRISTIANS MENÜ

4 Gänge € 49.00 / 5 Gänge € 59.00

Ausseer Fischsuppe

mit Jungzwiebel, Stangensellerie, Tomate, Wildschweinschinken
6.50

Hüttenkäse Ravioli

mit brauner Butter, getrockneten Tomaten und Vogerlsalat
16.80

„Ganz Wild“ vom heimischen Rehrücken

mit weißer Polentacreme, Edelkastanie, Chiogga Rübe und
Portrosmarinweinsud
23.50

heimischer Zander

mit Fenchel-Lauch-Kürbissud und Parmesanknödel
20.80

Geschmorte Birne „Gute Luise“

im Schokokuchenschlafrock mit Schilchersturm und Orangen-
Vanilleeis
11.90

Weinbegleitung **3 Gläser** 13,50

Weinbegleitung **4 Gläser** 18,00

ALLES KÄSE

Ziegenkäse aus der Fromagerie

Riegersburg

mit gedünsteter Feige und
Pfirsich süß-sauer
10.90

Gedeck 2.90 / Person

ALLERGENE

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien bzw. Unverträglichkeiten auslösen
können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren
ServicemitarbeiterInnen.