

Liebe Schlossfreunde,

wir freuen uns, dass die Suche nach Genuss und nachhaltiger Qualität Sie in das Hotel Schloss Gabelhofen geführt hat.

Wir stehen für eine kreative, geradlinige und stets ehrliche Küche. Fertigprodukte, Aroma- und Zusatzstoffe lehnt unser Küchenteam ab.

Wir verwenden hochwertige Produkte weitgehend von Lieferanten aus der Region, Wild aus der eigenen Jagd, Rind aus dem Authal und unsere Fische stammen aus eigener Zucht am Grundlsee.

Außerdem bieten wir all unsere Gerichte auch in kleineren „Tasting“ Portionen an, damit Ihnen auch wirklich kein Genuss entgeht.

Sollten wir mit unserer derzeitigen Speisekarte nicht Ihren vollen Geschmack getroffen haben, teilen Sie uns das gerne mit. Selbstverständlich werden wir alles dafür tun Ihre Wünsche zu erfüllen.

Ihre Gastgeberin
Rebecca Penz

Ihr Küchenchef
Klaus Kobald



Genussfolge „Kunst & Handwerk“

Ei Benedikt

Ausseer Saiblingskaviar, Schinken, Petersilie, englischer Muffin

2016 Riesling „Kung Fu Girl“, Charles Smith, Washington State

*

Kalbsfilet

Zucchini, Hollerbeere, Buttermilch, Algenbutter

2018 Grüner Veltliner “im Weingebirge” Nikolaihof, Mautern, Wachau

*

Flusskrebse

Gebratene Ravioli, Bonito, Navetten & Radieschen

2015 Papillon, Domaine de l’Ausseil, Languedoc-Roussillon

*

Rosa gebratene Keule vom Authaler Hirschkalb

Rote Rübe, Pommes frites, Mimolette

2011 Shiraz, Weingut Thaller, Großwilfersdorf, Südsteiermark

*

2 Jahre gereifter Gruyere, Brezel, Quitte und Speck

Käse von Fromager Maître Antony

Crémant de Loire „Cuvée Flamme“ Gratien & Meyer, Saumur, Loire

*

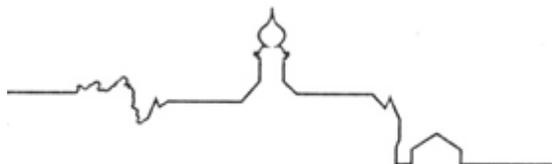
Schokolade & Orange

Valrhona Schokolade, Kastanie, Ahornsirup

2007 Vin Santo di Carmignano Riserva, Tenuta di Cappezana, Toskana

5 Gang 62 € mit begleitenden Weinfacetten 38 €

6 Gang 72 € mit begleitenden Weinfacetten 42 €



Genussfolge „Harmonie & Achtsamkeit“

Schottischer Wildlachs

Quinoa, Zitrusfrüchte, Sauce Vierge

Vodka, Lemon & Herbs

*

Häuptlsalatsuppe

Erbsen, Pistazie, Kren

Spicy Matcha

*

Bretonischer Hummer

Lauch, Sauerampfer, Apfel-Erdäpfelcreme

2017 Balaton Hidden Treasures Nr. 3, Moric feat. Villa Tolnay, Ungarn

*

Atlantik Seezunge

Fenchel, Traube, beurre blanc

G'Vine Floraison Fenchel

*

Käseauswahl von Fromager Maître Antony

2009 Vintage Port, Pocas, Douroal

*

Milch, Joghurt und Amaranth

Milchmarmelade, hausgemachter Joghurt, Amarantheis

Whisky Latte

5 Gang 62 € mit Getränkebegleitung 38 €

6 Gang 72 € mit Getränkebegleitung 42 €



Vorspeise

Tasting

Normal

Klassisches Beef Tatar vom Weiderind

Hausgemachtes Weißbrot, Wachtelei, eingelegtes Gemüse
weiße Zwiebel und gesalzene Butter

13,90 €

19,90 €

Schottischer Wildlachs

Quinoa, Zitrusfrüchte, Sauce Vierge

14,90 €

19,90 €

Ei Benedikt

Ausseer Saiblingskaviar, Schinken, Petersilie, englischer Muffin

14,90 €

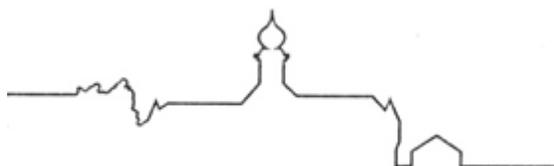
19,90 €

Pumpernickel

Geräucherte Jakobsmuschel, Stundenei, gepuffter Reis

9,50 €

13,90 €



Suppe & Zwischengericht

Tasting

Normal

Kalbsfilet

Zucchini, Hollerbeere, Buttermilch, Algenbutter

13,30 €

19,90 €

Häuptlsalatsuppe

Erbsen, Pistazie, Kren

6,90 €

9,80 €

Kraftbrühe vom heimischen Weiderind

Ackerrüben, traditionelle Knödel, Schnittlauch

4,90 €

6,80 €



Hauptgerichte

	Tasting	Normal
Atlantik Seezunge Fenchel, Traube, Beurre blanc, Petersilienkartoffeln	22,90 €	29,00 €
Flusskrebse Gebratene Ravioli, Bonito, Navetten & Radieschen	19,30 €	26,90 €
Bretonischer Hummer Lauch, Sauerampfer, Apfel-Erdäpfelcreme	25,90 €	32,00 €
Rosa gebratene Keule vom Authaler Hirschkalb Rote Rübe, Pommes frites, Mimolette	25,50 €	32,90 €
Steirisches Backhenderl Kartoffel – Vogerlsalat und kaltgerührte Preiselbeeren	12,20 €	16,90 €



	Tasting	Normal
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Petersilienkartoffeln, Blattsalat und kaltgerührte Preiselbeeren	16,70 €	23,80 €
Chateaubriand für 2 Personen oder Filetsteak 200g Kartoffelvariation, Gemüse nach Saison zweierlei Saucen		74,00 € 39,00 €
Mieral Taube Rosa gebratene Brust, Haxerlsalmis, Kraut, Apfel, Röstzwiebel	21,50 €	26,90 €



Dessert

	Tasting	Normal
Schokolade & Orange Valrhona Schokolade, Kastanie, Ahornsirup	9,10 €	12,50 €
Milch, Joghurt & Amaranth Milchmarmelade, hausgemachter Joghurt, Amarantheis	8,40 €	11,90 €
Topfen-Chillisoufflé, Sanddorn, Heidelbeere & Erdnuss Sanddorn-Heidelbeersorbet, Erdnusskrokant	8,60 €	11,50 €

Käse

2 Jahre gereifter Gruyere, Brezel, Quitte & Speck	9,00 €	12,00 €
Käseauswahl von Fromager Maître Antony	12,00 €	15,00 €



Unsere heimischen Lieferanten

Familie Gaug aus Haufenreith

Turopolje Schwein, Kaninchen

Eigenjagd im Authal

Hirsch und Reh

Familie Kowald aus Wildon

Straußenschinken, Kürbiskernöl

Familie Hausberger aus der Gaal

Produzent unseres eigenen Honigs, Bio Rindfleisch

Familie Rotwangel aus Weißkirchen

Murtaler Kürbiskernöl

Familie Herk aus Kobenz

Eier, Sauerkraut

Familie Temnitzer aus Hetzendorf

Kartoffel, Frisch-Milch, Getreide

Mentz Fischwirtschaft in St. Peter ob Judenburg

Regenbogenforelle, Bachforelle, Bachsaibling, Lachsforelle,
Geräucherte Forelle, Stöhr

Stollenkäse aus dem Arzberger Silberbergwerk

Käse

Gölles- Manufaktur für Edlen Brand und feinen Essig

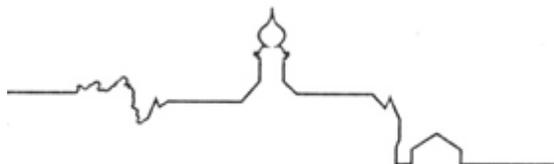
Essig, Edelbrände

Ölmühle Fandler aus Pöllau

Öle

Fischerei Ausseerland

Saibling, Forelle



VEREHRTE GÄSTE

Allergeninformationsverordnung

Die neue EU – Verordnung Nr. 1169/2011, mit der die Information der Verbraucher über Lebensmittel und Getränke intensiviert wird, gilt ab dem 13. Dezember 2014.

Sie sieht vor, dass 14 bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, auch bei nicht verpackten Lebensmitteln, so genannter „loser Ware“, zu kennzeichnen sind.

Im Anhang unserer Wein- und Getränkekarten finden Sie eine Legende zur „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“, aus der die Zuordnung der Buchstabencodes zu den entsprechenden Kurzbezeichnungen hervorgehen.

„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“
„Die Kennzeichnung der Allergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.
Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder – Unverträglichkeiten auslösen können.“

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Getränke und Cocktails können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.“

Auf Wunsch informieren Sie unsere geschulten Servicemitarbeiter über allergene Zutaten in unseren Speisen.



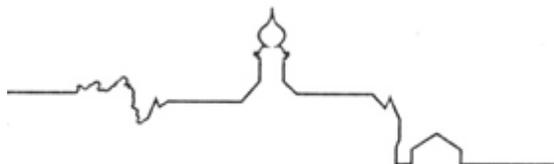
Eventkalender des Schloss Gabelhofen

Jeden Sonntag: Sonntagsbrunch von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (€ 29,90 pro Person)

Jeden ersten Freitag des Monats: Musikabend - nächster am 7. Februar 2020

Gin Tastings: Exklusiv nach Vereinbarung (ab 5 Personen)

01.01.2020 Sonntags - brunch 11.30. – 14.00 Uhr	02.01.2020	03.01.2020 Musikabend Ab 19.00 Uhr	04.01.2020	05.01.2020 Brunch 11.30. – 14.00 Uhr	06.01.2020	07.01.2020	08.01.2020
09.01.2020	10.01.2020	11.01.2020	12.01.2020 Ge- schlossen	13.01.2020	14.01.2020	15.01.2020	16.01.2020
17.01.2020	18.01.2020	19.01.2020 Brunch 11.30. – 14.00 Uhr	20.01.2020	21.01.2020	22.01.2020	23.01.2020	24.01.2020
25.01.2020	26.01.2020 Brunch 11.30. – 14.00 Uhr	27.01.2020	28.01.2020	29.01.2020	30.01.2020	31.01.2020	01.02.2020



Eventkalender des Schloss Gabelhofen

Jeden Sonntag: Sonntagsbrunch von 11.30 Uhr – 14.00 Uhr (€ 29,90 pro Person)

Jeden ersten Freitag des Monats: Musikabend – nächster am 7. Februar 20 ab 19.00 Uhr

