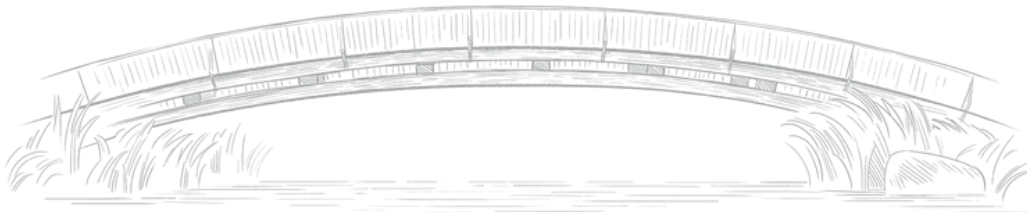




G'SCHLÖSSL  
MURTAL

# Herzlich Willkommen bei uns im G'Schlössl Murtal

Schön, dass Sie da sind,  
an diesem „beflügelnden Ort“



# Herzlich willkommen

bei uns im G'Schlössl Murtal

Schön, dass Sie da sind und wir Sie bei uns im Restaurant kulinarisch verwöhnen dürfen.

Wahrscheinlich wissen Sie schon, dass Sie in unserer Karte beliebte österreichische und steirische Klassiker finden werden. Und natürlich auch, dass die meisten Lebensmittel mit denen wir arbeiten, aus der Region stammen.

Erlauben Sie uns dennoch darüber zu berichten, was warum und wie wir am liebsten für Sie kochen. Die Lebensmittel beziehen wir aus der Region, vorrangig aus eigenen Landwirtschaften. Denn da sind wir uns sicher, dass nach höchsten Ansprüchen an Tierwohl und Qualität gearbeitet wird. Unser Wild stammt aus der eigenen Jagd, der Fisch aus unserer Fischerei Ausseerland und unsere Kräuter aus dem Garten hinterm Haus.

Die beiden wichtigsten Zutaten in unseren Gerichten sind aber die Liebe und die Leidenschaft mit der wir arbeiten.

Wir kochen nicht strikt nach Rezept oder alten Formeln, sondern "aus den Bauch heraus". Mit der Inspiration und dem richtigen Gefühl für die einzigartigen Aromen der wertvollen Lebensmittel und wie diese zum stimmigen Ganzen werden, zu bodenständigen Köstlichkeiten zeitgemäß interpretiert: Von feinen Klassikern wie der gerösteten Kalbsleber (nach Verfügbarkeit), über das traditionelle Backhendl bis zu saftig-leichten Fischgerichten aus fangfrischen Saibling oder Forelle. Gerne auch einmal ohne althergebrachte Sättigungsbeilagen oder mit Alternativen von Perlgraupen bis Bulgur. Auch als Vegetarier oder Veganer finden Sie in unserer Karte Ihr Lieblingsgericht.

Viele unserer Gerichte sind übrigens von Haus aus für Allergiker oder bei Unverträglichkeiten geeignet, denn wir verwenden vorrangig glutenfreies Mehl oder laktosefreie Zutaten, zeitgemäß eben.

Dass es Ihnen bei uns schmeckt und Sie sich rundum wohlfühlen, ist das erklärte Ziel unserer täglichen Arbeit. Darum freuen wir uns, wenn Sie uns sagen, was Sie sich wünschen, welches Ihre Lieblingsgerichte sind, oder wir fachsimpeln einfach über die Zubereitung....

## Guten Appetit

Ihr

Oliver Drtina,  
und das gesamte G'schlössl Team

# Aperitifs

## DECTO ROSSO ROSÉ BRUT

€ 9,00

In der Nase einladendes Fruchtbouquet nach hellen Beeren, Himbeere, Erdbeere, aber auch Herzkirsche. Feine elegante Perlage, sehr erfrischend animierend, elegant mit viel Finesse und Charme.

## NEGRONI SBAGLIATO

€ 11,50

Campari | Roter Wermut | Prosecco

Der Unachtsamkeit eines Barkeepers in Mailand verdanken wir diesen wunderbar spritzig leicht bitteren Drink. Beim Mixen eines Negronis fügte er zu den ersten zwei Zutaten Campari und Roter Wermut, Prosecco anstelle von Gin hinzu. So entstand der „Fehlerhafte Negroni“ der von der Bar Basso seinen Siegeszug um die Welt bis zu uns ins Murtal antrat.

## EXCELSIOR

€ 12,00

Zitrone | Gurke | Holunder | Gin | Ginger Beer

Der wohl beliebteste Drink im G'Schlössl wurde von einem lieben Kollegen auf einer Reise nach Dubrovnik in Kroatien entdeckt.

## JUNGLE JUICE

€ 6,50

Limetten | Rohrzucker | Passionsfrucht | Sodawasser  
Spritzig | Exotisch | Fruchtig | Alkoholfrei

# G'Schlössl Menü



Maki Roll  
Ausseerland Forelle | Honigmelone | Spinat



Gebratener Marchfelder Spargel  
Couscous-Salat | Traube | Pfefferminze



Kurzgebratener Rinderrücken  
Roggenblinis | zweierlei Mais | Pak Choi



Ananas Carpaccio  
Biskuit | Kokoseis | Minzpesto

3 Gänge € 55,00

4 Gänge € 67,00

inkl. Gedeck

Das G'schlössl Menü servieren wir gerne ab 18:00 Uhr

## Gedeck

Frisch gebackenes Brot | Hausgemachte Aufstriche  
Geräucherte Delikatessen aus der hauseigenen Viehzucht € 4,00

## Vorspeisen

Beefsteak Tatar vom heimischen Rind 80 Gramm € 23,90  
Pikante Eigelbcreme | eingelegter Paprika | Grammeln

Vital Smoothie € 7,90  
Orange | Spinat | Hanföl | Rucola | Leinsamen

Burrata € 15,90  
Trüffelmayo | Gurke | Kräutersalat  
zusätzlich mit Räucherlachs € 21,90

## Salate

Quinoa-Karottensalat € 9,50  
Salatherzen | Avocado

Sommer Gemüsesalat € 12,90  
Süßkartoffel | eingelegtes Gemüse | Granatapfel

Bunte Blattsalate | Kürbiskerne | Hausdressing | Kernöl € 6,50

Klassischer gemischter Salat | Hausdressing | Kernöl € 6,90

## Suppen

Kräftige Rindsuppe € 5,90  
Fleischstrudel | Wurzelgemüse

Kräftige Rindsuppe € 5,90  
Kaspressknödel | Wurzelgemüse

Karotten Ingwersuppe € 7,50  
Erdäpfelflan | Apfelsalat

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Allergen geschulten Servicemitarbeiter/Innen.

# Hauptgerichte

Pochierter Ausseerland Saibling Sellerie   wilder Brokkoli   Safranapfel	€ 26,90
Zweierlei vom Seetaler Lamm cremige Polenta   geschmortes Frühkraut   Paradeiser	€ 31,00
Gekochter Kalbstafelspitz Semmelkren   Cremespinat   Gemüse   klassische Saucen	€ 25,90
Hausgemachte Kräutertascherl Süßkartoffelcreme   Lauchherzen   Parmesan	€ 16,90
Gemüsecurry Linsen   Joghurt   Kräutersalat	€ 14,90

# Steirische Klassiker

Steirisches mariniertes Backhendl Erdäpfel Vogerlsalat   Preiselbeeren	€ 22,90
Wienerschnitzel vom Kalb Petersilienerdäpfel   Preiselbeeren	€ 28,90

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Allergen geschulten Servicemitarbeiter/Innen.

# Nachspeisen

Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanilleeis oder Schlagobers oder Vanillesauce	€ 8,50
Weißer Schokolade Brownie   Holler   Haselnuss	€ 12,00
Geeister Kaiserschmarrn Vanille Parfait   eingelegte Marillen	€ 10,50
Affogato al caffè	€ 5,20
Gemischter Käseteller Feigensenf   Nüsse	€ 16,90

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Allergen geschulten Servicemitarbeiter/Innen.