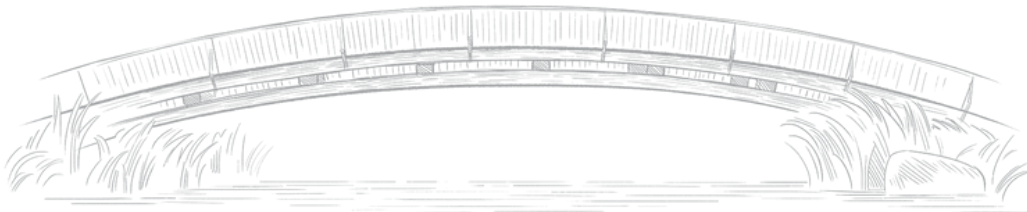




G'SCHLÖSSL
MURTAL

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

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Kürbiskerne Hausdressing Kernöl	€ 6,50
Klassischer gemischter Salat Hausdressing Kernöl	€ 6,90
Burrata	€ 15,90
Trüffelmayo Gurke Kräutersalat zusätzlich mit Räucherlachs	€ 21,90

Suppen

Kräftige Rindsuppe Fleischstrudel Wurzelgemüse	€ 5,90
Kräftige Rindsuppe Kaspressknödel Wurzelgemüse	€ 5,90

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	€ 28,90
Pochierter Ausseerland Saibling Sellerie wilder Brokkoli Safranapfel	€ 26,90
Gemüsecurry Linsen Joghurt Kräutersalat	€ 14,90
Steirisches mariniertes Backhendl Erdäpfel Vogerlsalat Preiselbeeren	€ 22,90

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	€ 8,50
... mit Schlagobers	
... mit Vanilleeis	
... mit Vanillesauce	
Affogato al caffè	€5,20
Tageskuchen	€4,20
Heiße Liebe	€ 9,50
Eiskaffee	€ 9,50

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