

### **Als Aperitif empfehlen wir**

*1 Glas Veneziano – Prosecco mit Aperol - 0,125 l 4.90*

*1 Glas Wiener Gemischter Satz - Weingut Mayer am Pfarrplatz 0,125 l 4.30*

*1 Glas Steirischer Junker 2015 - Peter Skoff, Gamlitz/Südsteiermark 0.125 l 4.30*

### **Der Wein der Woche**

*Welschriesling Klassik 2014 – Peter Skoff, Gamlitz/Südsteiermark*

*0,75 lt Bouteille 25.-- 0,125 lt Glas 4.30*

*Zweigelt Classic 2013*

*Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel/Thermenregion*

*0,75 lt Bouteille 27.-- 0,125 lt Glas 4,60*

### **Liebe Gäste!**

***Bei der Auswahl unserer Grundprodukte legen wir großen Wert auf Frische und Regionalität. Wir beziehen unsere Lebensmittel überwiegend von heimischen Produzenten und von Bauern aus Goldegg und der Umgebung. Das Rindfleisch kommt aus unserer eigenen bio-zertifizierten Landwirtschaft des Weitmoser Schlosses.***

***Die Reifung des Rindfleisches ist uns besonders wichtig.***

***So können wir Ihnen Rind allerbesten Qualität bieten.***

***Gedeck (Jourgebäck und Butter) auf Wunsch 2.50***

### **Vorspeisen**

*Mousse von der Räucherforelle und hausgebeizte Lachsforelle vom  
Pfarrwerfner Fischer,  
dazu Senf-Dillsauce und Toast 9.--*

*Hausgeräuchertes Weitmoser Biorind mit Parmesanhobel auf kleinem  
Blattsalat, Jourgebäck 9.--*

*Sülzchen vom Weitmoser Biorind mit Zwiebel und steirischem Kernöl,  
Vollkornbrot 8.--*

### **Aus unserem Suppentopf**

*Kräftige Rindsuppe  
mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel 4.--*

*Pongauer Gerstlsuppe 4.50*

*Knoblauchsuppe mit Schwarzbrotcroutons 4.50*

***Unser Salatbuffet wird täglich frisch für Sie zubereitet***

*6.50*

## **Hauptgerichte**

*Forelle vom Pfarrwerfner Fischer, in Butter gebraten,  
Petersilkartoffeln und Salat vom Buffet 19.--*

### **Vom Schlacherhof Milchkalb.....**

*Wiener Schnitzel mit Petersilkartoffeln und Salat vom Buffet 18.50*

*Kalbsleber glaciert mit Apfelscheiben und Speck, dazu Reis 17.--*

### **Vom Weitmoser Biorind**

*Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen 16.--*

*Gekochte Pökelszunge mit Butterkartoffeln und Linsen 12.—*

### **Unser Renner.....**

*Saftgulasch mit Semmelknödel 12.--*

*Kleine Portion 9.50*

*Gekochtes Beinfleisch mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln, dazu  
kalte Schnittlauchsauce und Kren 13.—*

### **aus eigener Jagd.....**

*Goldegger Hirschragout mit Spätzle und Preiselbeeren 14.50*

### **und Vegetarisches.....**

*Feine Gemüsevariation 14.--*

*Farfalle mit Kirschtomaten, Paprika, Zucchini, schwarzen Oliven  
und ein bisschen Knoblauch, Salat vom Buffet 14.--*

## **Desserts – natürlich auch hausgemacht!**

*Café-Dessert Postillion – feiner Meinl-Espresso mit hausgemachter Süßigkeit  
6.30*

*Mousse von der Bitterschokolade 6.--*

*Marillenpalatschinken 6.80*

*Kleine Käseauswahl 7.--*

**Liebe Allergiker! Bitte sprechen Sie mit uns – miteinander reden hat sich noch immer bewährt!!!**

## **Als Digestif empfehlen wir**

*Kirsch-, Holler- oder Vogelbeerschnaps aus Goldegg 2cl 3.40*

*Kriacherl aus Gamlitz in der Südsteiermark 2 cl 2.50, Wachauer Marille 2 cl 3.--*