

schloss
GAMLITZ



MENÜVORSCHLÄGE

HERBSTBUFFET



Rucola-Champignonsalat mit Nüssen und Apfelwürfeln

Wildschwein-Weinschinken an Rotweifeigen

Medaillons vom Hirschkalb im Steinpilzmantel an Portwein-Kastanien-Jus
mit hausgemachten Bandnudeln

im eigenen Sud gekochter Wels auf Wurzelgemüse und Salzkartoffeln

Gebratene Entenbrust mit Rotkraut und Serviettenknödel an Zweigelt-
Orangen-Safterl

Helles & Dunkles von der Schokolade

Grieß-Flammerie auf Waldbeeren

Steirischer Bratapfel mit Vanillesauce

Salate je nach Saison mit Dressing, Essig & Öl

Gebäck & Butter



STEIRISCHES BUFFET

Saures Rindfleisch mit roten Zwiebeln und Käferbohnsensalat

Geselchte Bauernjause mit Verhackert, Fleischaufstrich, Essiggemüse

Sulzerl an Kernölvinaigrett

Gespickter Schweinsbraten auf Wurzel-Gemüse-Safterl mit
Serviettenknödel & Sauerkraut

Steirisches Backhendl aus dem Sulmtal mit Petersilienkartoffeln

Gebratenes Forellenfilet in der Kartoffelkruste mit Marktgemüse

Penne mit Kürbiskern-Pesto und Schafskäse

Buchteln mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Weinbeerstrudel mit geeister Vanillesauce

Salate je nach Saison mit Dressing, Essig & Öl

Gebäck & Butter



VORSPEISENVARIAATION

Ein Beet aus Vogerl- oder Ruccolasalat mit Kirschtomaten
wählen Sie Ihre 3 Lieblingsbeilagen:

Barbarie-Entenbrust mit Sauce Cumberland und Nüssen

Prosciutto mit Melone

Tafelspitzsülzchen mit Speck

Steirischer Bioschafskäse mit Kürbiskernen

Ziegenkäsebällchen mit gerösteten Kürbiskernen

Büffelmozzarella

Räucherforelle mit Oberskren

Lachstatar



SUPPEN

2 verschiedene Suppen in Mokkatassen serviert
wählen Sie Ihre 2 Lieblingsuppen:

Kräftige Rind- oder Gemüsesuppe mit:

Frittaten
Leberknödel
Grießnockerl
Gemüwestreifen

Cremesuppen:

Kürbiscreme
Schilcherrahm
Basilikumschaum



HAUPTSPEISEN

Im Ganzen gebratenes Schweins- oder Rinderfilet oder Roastbeef

Steirischer Schweinsbraten vom Schopf

Hühnerfilet in der Kürbiskernpanade

gebratenes Forellenfilet

gebratenes Lachsfilet

gebratenes Zanderfilet

Penne mit Kürbiskern-Pesto und Schafskäse

Passendes zum Fleisch:

Preiselbeersafterl, Pfefferrahmsauce, Natursafterl, Steinpilzsauce,
Schalotten-Konfitüre

Passendes zum Fisch:

Safranschaum, Zitronen-Weißweinschaum, Zitronenbutter,
Knoblauchbutter

Beilagen:

Verschiedene Risotti mit: Zitronenfrucht, Kürbis, oder Steinpilzen
Rahmpolenta oder Polenta Schnitten
Rosmarin-, Petersilien-, Braterdäpfel, oder Erdäpfelgratin
Schupf- oder hausgemachte Bandnudeln



GEMÜSE

geschmorte Kirschtomaten mit Balsamico

Knackiges Gemüse je nach Saison

Riesling- oder Rotkraut

Kürbisgemüse oder Speckbohnen

Salate je nach Saison mit Dressing, Essig & Öl

VEGETARISCHE HAUPTSPESIEN

Penne mit Kürbiskernpesto & Schafskäse

Gratinierte Cannelloni mit Hüttenkäse gefüllt

Kartoffel-Spinat-Roulade mit Frischkäse auf Bärlauchschaum



DESSERT ZUR WAHL

Duett von der Schokolade im Glas

Joghurtknockerl auf Fruchtspiegel

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern

Buchteln mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Topfenknödel mit Nussbrösel auf Fruchtpüree

Topfen-, Apfel- oder Weinbeerstrudel wahlweise mit Schlagobers oder
Vanillesauce



KINDERMENÜS

Rindssuppe mit Einlage

Kinderwiener-Schnitzerl mit Pommes frites
Gebackene Hühnerstreifen mit Pommes frites
Grillwürstl mit Pommes frites