

Hauptgerichte

Wiener oder Schnitzel gebacken

Petersilienkartoffel / Wild-Preiselbeeren

Schulterscherz! geschmort

Semmel-Apfelkren / Wurzelgemüse

Zander gebraten

Blunzengröstl / Rahmsauerkraut

Blunze natürlich von Messner (ums Eck)

Rinderfilet Steak - Trüffelkruste

Violettes Kartoffelpüree / Schwarzer Rettich / Rote Zwiebelmarmelade



ildwochen

Wildente mal 3

Brust / Terrine / Strudel / Apfelportweinpüree

Wildconsommé

Steinpilz Schöberl

Wildtascherl

Sellerie / Schwarze Knoblauchcreme / Wildkräuter

Reh Ragout

Pistazien-Spätzle / Schmorbirne / Wild-Preiselbeeren

Wildschweinbraten

Schilcher-Kraut / Polentaknödel / Mispeln

Hirsch - Rücken rosa & Schulter geschmort

Rotkraut / Gebratener Grießschmarrn / Wacholder-Jus

Das Beste von „Merans-Reh“

Cremiger Karfiol / Rosenkohlblätter / Kartoffelgebäck

Desserts / Käse

Schupfnudel

Zimt-Orangenbrösel / Pflaumeneis

Lavendel Creme Brûlée

Sauerkirschen / Schokoladesorbet

Schokolade Gateau

Türkischer Honig geist / Mandarinen Kompott

Käse

Vom Stainzer Bauernladen

Digestif / Süßweine

Moscatel de Setubal Alambre 1996

Beerenauslese Tschida Illmitz

Zwetschken Zigarrenbrand Jöbstl

Herzlich Willkommen im Stainzerhof

Wildwochen vom 18. Jänner bis 5. Februar
Betriebsurlaub vom 6. Februar bis 27. Februar
Fische treffen Frühlingswiesenkräuter im März

Schilchersekt Langmann

Muskateller Harkamp

Stainzerhof Hausbier

Forstner-Kalsdorf: erfrischende Grapefruit-Töne

Campari Orange

Prosecco mit Cassis-Perlen

4-Gängiges Überraschungsmenü

Lassen Sie sich überraschen!

Entspannen Sie sich und genießen Sie die Vorfreude auf das, was kommen mag.
Unser „Küchenchef Michael Markovec“ und das gesamte Team
wünschen Ihnen vollen Genuss.

mit Brot . Butter . Erfrischung € 48,00

inklusive Weinbegleitung € 63,00

Sehr gerne stellen wir Ihnen ein vegetarisches Menü zusammen.

Vorspeisen / Suppen

Landsalat

Blattsalat / Kartoffel / Apfelbalsamessig-Kernöl Dressing
Kernöl von Herbersdorf . Apfelbalsamessig von Gölles

mit knusprigem Ei und Speck
mit Maishühnerstreifen und Speck

Stainzerhof Beef gehackt

Paprikasorbet / Schmorkarottenmus / Kernöl-Kartoffelbrot

Saibling confiert & Sicher-Kaviar

Lauwarm auf Petersilienwurzelcreme / Räucherfisch Consommé / Fisch Zigarre
Saibling von Windisch (Schwarzschachen)

Klare Rindsuppe

Frittaten oder Leberknödel

Rote Rüben Cremesuppe (V)

Knusprige Krentaschen

Zwischengerichte

Lammbeuschel

Semmelknödel
Lamm von Zotter (Teichalm)

Lachsforellenfilet pochiert

Gewürzkartoffel / Wintergemüse / Zitronenrahm

Quinoa Creme (V)

Trüffel Blini / Blattspinat / Pilze / Belper Knolle / Schwarzwurzel

Bratapfelsorbet

Waldhonigschaum

(V) steht für Vegetarisches Gericht