

G A L A M E N Ü

DIENSTAG, 06.10.2026

Die kalte Vorspeise.

ENTENBRUST

Wacholder | Süßkartoffel | Schwarze Nuss | Filoteig

Die Suppe.

GERÄUCHERTE FORELLENSUPPE

Paprika | Dill-Bauerntopfen-Nockerl

Die warme Vorspeise.

MARONENRAVIOLI

Holunderbeeren | Rosenkohlblätter | Buchpilze

Die Hauptspeise.

HIRSCHRÜCKEN

Spekulatiusmantel | Kürbispüree | Balsamico-Granatapfel-Rotkraut | Portweinreduktion

Das Dessert.

STEIRISCHE CHEESECAKE

Gewürzbirne | Zartbitterschokoladeneis | Kürbis-Crumble

Der Ausklang

FEINE AUSWAHL AN KÄSE AUS DER REGION

Menüpreis: € 89,00 pro Person

Der Galaabend ist im Zuge einer Zimmerbuchung
mit Genuss-Halbpension plus inkludiert.

Start der Weinverkostung mit Weingut Engel aus Tieschen: 17:00 Uhr



vegan



vegetarisch