

Tageskarte

Mittwoch, 24. April 2024

Mittagsmenu

2 Gänge € 13,00

Salat vom Buffet + Hauptgericht

3 Gänge € 14,50

zusätzlich Suppe (oder Dessert - nach Tagesangebot)

Salat vom Buffet, Panna Cotta (Dessert)

Menu 1: Putengeschnetzeltes Züricher Art mit Rösti

Menu 2: Gemüse-Erdäpfelstrudel mit Schnittlauchsauce

Vorspeisen & Suppen

Geräucherter Thunfisch mit Zitronenzwiebeln

auf Salat

€ 13,70 (zum Glustln € 9,60)

Marinierter frischer Spargel mit Spargelschinken

an Salatbouquet

€ 12,50

Erdäpfelterrinen mit Röstzwiebel

an Salatbouquet

€ 8,30

Wildschinkenplatte an Salatbouquet, Parmesan

€ 17,50

Spargelcremesuppe mit Croutons

€ 5,90

Rindssuppe mit einem Fleischstrudel

€ 4,90

Rindssuppe mit einem gebackenen Leberknödel

€ 4,90

Kaspressknödelsuppe

mit einem Knödel € 4,90 mit zwei Knödel € 7,40

Frittatensuppe

€ 4,70



Aus besten österreichischen Bio-Rohstoffen gebraut:
100% Bio-Gerste und Bio Hopfen aus Österreich sowie Brauwasser aus dem Quellschutzgebiet nahe Göss

Das neue Geschmacks-Erlebnis: frisch und unkompliziert, kräftig goldgelb, mit feinen Malzaromen - abgefüllt in der neuen 0,33L Mehrwegflasche.

0,33 l € 4,60

Frischer Spargel

mit Sauce Hollandaise und Erdäpfel	€ 17,80 (zum GlustIn € 12,50)
mit Walnussöl, Parmesan und Erdäpfel	€ 17,80 (zum GlustIn € 12,50)
mit Schinken und Käse, überb., Erdäpfel	€ 17,80 (zum GlustIn € 12,50)
mit Shrimps-Weißweinsauce, Reis	€ 19,80
Truthahnschnitzel mit Schinken, Spargel und Käse überbacken, Rösti	€ 18,70
Rosa gebratenes Schweinefilet, frischer Spargel, Sauce Hollandaise, Rösti	€ 22,90 (zum GlustIn € 16,10)

Hauptspeisen

Medium gebratenes Chilisteak	
serviert mit Wokgemüse	ca. 240 Gramm € 34,50
und Pommes frites	ca. 160 Gramm € 24,20
Fitness-Steak - Kleines, medium gebratenes Rindsfiletsteak	
mit Parmesan an Blattsalat	€ 24,20
Scharfes rotes Thai-Curry mit Gemüse, Basmatireis	€ 14,20
und dazu gebratene Garnelen	€ 24,50
Frisches Lachsforellenfilet vom Grill	
mit Tagliolini und Weißweinsauce	€ 19,90 (zum GlustIn € 14,50)
Chili-Gemüse-Bowl mit Reismudeln	€ 14,20
und zusätzlich mit gebackenen Garnelen	€ 24,50
Mit Schinken und Käse gefüllte, gebratene Calamari	
serviert mit Spinaterdäpfel	€ 21,90

Süße Schleckereien

Gefüllte Brandteigkrapferl mit Stracciatellaeis	€ 8,30
Linzerschnitte mit Schlagobers	€ 4,80
Apfelstrudel mit Schlagobers und Vanilleeis	€ 5,80
Süße Schleckereien – gemischter Dessertteller	€ 12,50
Eierlikörparfait auf Heidelbeersauce	€ 8,70 (zum GlustIn € 6,10)
Gebackene Schoko-Briocheknödel auf Marillenragout	€ 9,80 (zum GlustIn € 6,90)
Kastanienreis mit Vanilleeis und Schlagobers	€ 8,30 (zum GlustIn € 5,80)
Panna Cotta mit Waldbeeren und Sorbet	€ 8,30

Gschirn 7 - Überraschungsmenü in 7 Gängen - € 31,- pro Person

Jeden Freitag und Samstag Abend - Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Klassiker

Ausgelöstes Backhendl mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	€ 16,90
Gebratene Truthahnstreifen auf buntem Blattsalat	€ 13,90
Cordon bleu (vom Schwein) mit Pommes frites und Preiselbeeren	€ 16,90
Wienerschnitzel (vom Schwein), serviert mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	€ 13,90 (zum Glustln € 9,70)
Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl	€ 13,90

Zur Jause

Essigwurst mit Zwiebel und Ei	€ 7,30
Brettljause	€ 12,50
Schinkenspeck mit Kren, Essiggurkerl und Pfefferoni	€ 12,50
Käseauswahl	Großer Teller € 14,60
	Kleiner Teller € 10,30
Salat vom Buffet	€ 5,00

Alle Preise exklusive Gebäck

Semmerl, Schwarzbrot € 1,10 Resch & Frisch Weckerl € 1,60

Knoblauchstangerl € 2,10 Glutenfreies Gebäck € 2,90

(ca. 10 min. Wartezeit)

Änderungen und Irrtümer vorbehalten



Stiegl-Bio-Hausbier „Almrausch“ 0,25l

€ 5,50

Rotes Zwickl mit Zirbenzapfenauszug 5,2 %vol

Matt funkelndes Kupferrot mit feinporiger Schaumhaube. Aromenspiel von Karamell, Biskuit und vertrautem Zirbenduft, herzhaft malzige Süße. Weiche und cremige Textur mit ausbalancierter Bittere im Hintergrund. Malziger Abgang mit Toffeenoten und frischer Waldbrise.

WIR SUCHEN MITARBEITER: (m/w/d, Vollzeit (mind. 30 Stunden))

Küchenchef
Koch/Jungkoch
Rezeptionistin
Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per email
hotel@gschirn.at oder direkt vor Ort
bei Eva Schinagl Tel. 06225 8229

Unsere Öffnungszeiten sind:

Dienstag bis Donnerstag:	11:30 bis 14:00 Uhr und 17:30 bis 23:00 Uhr
Freitag:	18:00 bis 24:00 Uhr
Samstag:	11:30 bis 14:00 Uhr und 17:30 bis 24:00 Uhr
Sonn- und Feiertag:	11:30 bis 14:00 Uhr und 17:30 bis 23:00 Uhr

Unsere Küchenzeiten sind:

Dienstag bis Donnerstag:	11:30 bis 14:00 Uhr und 18:00 bis 21:00 Uhr
Freitag:	18:00 bis 21:00 Uhr
Samstag:	11:30 bis 14:00 Uhr und 18:00 bis 21:00 Uhr
Sonn- und Feiertag:	11:30 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 20:00 Uhr