

Tageskarte

Sonntag, 1. Oktober 2023

Vorspeisen

Gekrätertes Carpaccio vom heimischen Rind, Parmesan	€ 13,50 (zum GlustIn € 9,50)
Geräucherter Thunfisch, Salat, Zwiebelringerl, Zitronen-Olivenöl	€ 12,50 (zum GlustIn € 8,90)
Griechischer Bauernsalat (Tomate, Gurke, Schafkäse, Oliven)	€ 10,90
Wildschweinschinken mit Parmesan und Olivenöl	€ 16,70 (zum GlustIn € 11,70)
Caprese – Büffelmozzarella, Tomaten und Pesto	€ 12,50 (zum GlustIn € 8,90)

Suppen

Gebackener Leberknödel in der Rindssuppe	€ 4,90
Frittatensuppe	€ 4,50
Rindssuppe mit einem Fleischstrudel	€ 4,90
Kaspessknödelsuppe	mit 1 Knödel € 4,90 mit 2 Knödel € 7,40
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	€ 6,50



Werkstatt Bier

KERNDL - KINI

Obergäriges Fünfkornbier – erdig • malzig • urig

Ein Kini ist in Bayern ein König und „der“ Kini ist Ludwig II. Dieses ehrenwürdige Bier vereint fünf feine Getreidesorten aus Bayern unter seinem Mantel. Trotz seiner bodenständigen Art wird es von einer noblen Aura umgeben. Es besticht durch seine natürliche Autorität und eine edle Hopfennote setzt ihm die Krone auf. Zu genießen ist es bei Privat-, Gruppen- oder Generalaudienzen..

5,8%vol 0,33 l € 4,90



Hauptgerichte

Wildererpfandl – Wildfiletspitzen in einer würzigen Wild-Schwammerlsauce
Semmelknödel, Preiselbeeren € 27,10 (zum GlustIn € 19,00)

Schweinsbraten (Schopf, Brüstl), Semmelknödel
Krautsalat € 14,90 (zum GlustIn € 11,20)

Medium gebratenes Chilisteak serviert mit Wokgemüse
und Pommes frites € 32,90 (zum GlustIn € 23,30)

Fitness-Steak – kleines Filetsteak vom heimischen
Rind an buntem Blattsalat, Parmesan € 23,30

Frisches Lachsforellenfilet vom Grill
serviert auf Tagliolini und Safransauce € 19,90 (zum GlustIn € 14,50)

Pikantes Thai-Curry mit buntem Gemüse und Basmatireis (vegan) € 13,90
..... und Rinderfiletspitzen € 23,30
..... und gebratene Garnelen € 23,30
..... und gebratenen Hendlstreifen € 20,60

Rosa gebratenes Schweinsfilet vom Grill auf
Pfefferrahmsauce, dazu Mandelbällchen
und Gemüse € 20,50 (zum GlustIn € 14,40)

Putenschnitzel mit Champignons und Speck gefüllt
serviert mit Reis € 17,90

Süße Schleckereien

Schwarzbeerdatschi mit Vanilleeis und Schlagobers € 9,30 (zum GlustIn € 6,50)
Kernölparfait, fein garniert € 8,30 (zum GlustIn € 5,90)

Frische Waldheidelbeeren mit Zitronensorbet und Schlagobers € 7,50
Gemischter Dessertteller – süße Schleckereien € 12,50

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers € 5,50
Kastanienreis mit Vanilleeis und Schlagobers € 7,90 (zum GlustIn € 5,80)

Topfenknödel in Butterbrösel, Marillenröster € 9,80 (zum GlustIn € 6,80)
Hausgemachtes Apfelmus mit Vanilleeis € 5,70

Wir suchen Mitarbeiter: (m/w/d, Vollzeit)

Koch/Köchin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per email

RezeptionistIn

hotel@gschirn.at oder direkt vor Ort

Zimmermädchen/bursch

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 24:00 Uhr
Sonn- und Feiertag:	11:30 bis 22:00 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 21:00 Uhr Kleine Karte 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr
Sonn- und Feiertag:	11:30 bis 20:00 Uhr Kleine Karte 14:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Klassiker

Cordon bleu (Schweinefleisch)	
mit Pommes frites und Preiselbeeren	€ 16,20
Ausgelöstes Backhenderl	
mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	€ 15,50
Wienerschnitzel (Schweinefleisch),	
serviert mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	€ 13,10 (zum Glustln € 9,20)
Gebratene Truthahnstreifen auf Salat	€ 12,20
Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl	€ 12,20

Zur Jause

Essigwurst mit Zwiebel und Ei	€ 7,30
Brettljause	€ 12,50
Schinkenspeck mit Kren, Essiggurkerl und Pfefferoni	€ 12,50
Käseauswahl	Großer Teller € 13,90
	Kleiner Teller € 9,90
Salat vom Buffet	€ 4,80

Alle Preise exklusive ,Gebäck

Semmerl, Schwarzbrot	€ 1,00	Resch & Frisch Weckerl	€ 1,50
Knoblauchstangerl	€ 1,90	Glutenfreies Gebäck	€ 2,90

(ca. 10 min. Wartezeit)

Änderungen und Irrtümer vorbehalten



Stiegl Hausbier Nb 36



Schneeweisschen+Orangenrot

Strohblond mit gleichmäßiger Trübung und ausgeprägter Schaumkrone offenbart sich die belgische Weizenbierspezialität. Der Geruch erinnert an Weißbier, Orangenschalen, Koriander und Zitrus. Beeindruckend schlank und mild erscheint der Körper, welcher von den fruchtigen Aromen getragen wird. Die leichte Säure und eine angenehme verpackte Kohlensäure wirken belebend am und für den Gaumen. Der Abgang ist trocken und macht Lust auf den nächsten Schluck

5%vol

0,25 L

€ 5,50
