

## Köstlichkeiten von der Gersbergalm

### Aperitifempfehlungen:

Schilchersekt 0,1 l € 4,90

Steirischer Birnensekt 0,1 l € 4,60

Bründlmayer Brut Rosé 0,1 l € 6,10

2009 Gelber Muskateller, Weingut E. Elsnegg, Eckberg 1/8 l € 4,35

## Warme und kalte Vorfreuden

Törtchen vom Vulcano Schinken  
mit Kren und Schalotten € 9,00

Spargelvariation  
(gebackener Spargel, Spargelmousse, Spargelsulze)  
mit Tomaten-Koriander-Chutney € 10,00

Bunter Frühlingssalat  
mit Zitrusfrüchten und Riesengarnelen € 10,00

Räucherfisch-Canneloni mit Tramezzini,  
Wasabischaum und Rhabarber-Zucchini € 9,50

## Suppen

Consommé vom Lamm  
mit gebackenen Lammbällchen € 4,50

Leichte Weißkrautsuppe  
mit steirischem Vulcano-Schinken und Grammeln € 4,50

Bärlauchschaumsuppe mit Croutons € 3,80

Kräftige Rindsuppe mit Butternockerl und Wildkräutern € 3,80

### Unsere Weinempfehlungen glasweise 1/8 l

2009 Grüner Veltliner Federspiel „Stein am Rain“, Weingut J. Bäuerl, Joching, Wachau € 4,00

2008 Sauvignon Blanc „Petit Bourgeois“, Chavignol, Sancerre/Pouilly € 4,00

## Saisonale Hauptgerichte

*Gebrautes Bio-Alpensaiiblingsfilet vom Ausseer Land  
auf Spargel, Kartoffeln, Tomaten und Brennesselragout € 22,00*

*Österreichische Biobeiried  
mit mediterranem Gemüse und Speck-Kartoffellaibchen € 23,00*

*Spinat-Schafskäsenocken mit brauner Butter € 9,50*

*Lammkotelettes in Rosmarinsalz  
dazu Kartoffelrisotto € 22,00*

*Maishendlbrust mit Kräuterfarce  
dazu Risotto und gebratenen Spargel € 17,00*

*Bärlauchravioli gefüllt mit Frischkäse und Schinken  
auf würzig-sahnigen Kohlrabistiften € 9,50*

*Lachsforelle aus dem Fuschlsee  
mit Schalotten-Bohngemüse, Kalbsjus  
und Bärlauch-Schupfnudeln € 19,00*

### Unsere Weinempfehlungen glasweise 1/8l

*2007 Blaufränkisch „Carnuntum“, Muhr- van der Niepoort, Prellenkirchen € 4,70*

*2008 Zweigelt, Weingut Ph. Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum € 4,20*

*2006 Merlot, Weingut J. Setzer, Hohenwarth, Weinviertel € 5,35*

*2007 Cuvée Schrattenthal 9, W. Weingut Zull, Schrattenthal, Weinviertel € 6,40*

*2007 Cuvée Heideboden, C. Preisinger, Gols, Neusiedlersee € 6,70*

## Gersbergalm Menü

*Räucherfisch-Canneloni  
mit Tramezzini, Wasabischaum  
und Rhabarber-Zucchini*

-0-

*Bärlauchschaumsuppe  
mit Croutons*

-0-

*Sorbet mit Prosecco*

-0-

*Lammkotelettes  
in Rosmarinsalz dazu Kartoffelrisotto*

-0-

*Orangencrêpe mit süßen Beeren,  
Schafskäsefülle und Sauerrahm-Eis*

*Menü mit 5 Gängen € 46,00*

*Menü mit 4 Gängen € 41,00*

*Menü mit 3 Gängen € 36,00*

## Deftige Schmankerl

*Gekochter Bio-Kavalierspitz  
mit Röstkartoffeln und Dillkohlrabi € 17,00*

*Kalbsleberscheiben  
mit Speck, Zwiebeln und Kartoffelpüree € 16,00*

*Backhendl mit Kartoffel-Endiviensalat € 14,00*

*Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Petersilienkartoffeln und Salat € 18,00*

### Unsere Weinempfehlungen glasweise 1/8 l

*2008 Grüner Veltliner „Brunnthal“, Weingut G. Kolkmann, Fels am Wagram € 3,85*

*2007 Blaufränkisch „Hochäcker“ Mittelburgenland DAC*

*Weingut Bauer-Pörtl, Horitschon € 4,95*

## Leichte Gerichte nach Michel Montignac

*Spargel Panna Cotta mit Vulcano Schinken € 6,50*

*Gedämpftes Lachsfilet mit Paprikacreme € 12,00*

### Desserts & Käse

*Adneter Bio-Pfefferkäsetarte  
mit Erdbeer-Rhabarberchutney € 8,00*

*Schokoladendessert € 8,50  
(Schokocreme-Brulée, Schokomousse, Schoko-Olivenöl-Eis)*

*Rhabarbercreme mit Rhabarbersorbet € 8,50*

*Orangencrêpe mit süßen Beeren,  
Schafskäsefülle und Sauerrahm-Eis € 8,50*

*Salzburger Käseauswahl mit gerösteten Kürbiskernen  
und hausgemachtem Vollkornbrot € 10,50  
Dessertportion € 6,50*

#### Unsere Getränkeempfehlungen:

*Weingut Angerhof, Familie Tschida, Illmitz, Neusiedlersee*

*2006 Chardonnay „Beerenauslese“ 1/16 l € 5,35*

*2004 Muskat Ottonel „Schilfwein“ 1/16 l € 7,50*

*Champagne Chartogne-Taillet Brut 0,1 l € 8,80*

*Gedeck € 2,40*

*Alle angeführten Gerichte werden von  
12.00 bis 13.45 Uhr und 18.30 bis 21.30 Uhr  
für Sie zubereitet und serviert.*