DER WINTERGARTEN

— CAFÉ-RESTAURANT —
IM PALAIS-HOTEL ERZHERZOG-JOHANN

Aperitif

Usecco-Uhudler Frizzante **€ 4,00**
Weingut Alfred Trentini, Reinersdorf, Südburgenland; 0,1 l

Schilchersekt **€ 4,80**
Kleinoscheg Sekt- und Weinhandels GmbH, Gleisdorf, Stmk.; 0,1 l

2012 Gelber Muskateller Kranachberg **€ 4,50**
Weingut Pongratz, Gamlitz, Südsteiermark; 1/8 l

Veuve Clicquot Ponsardin brut **€ 8,90**
Veuve Clicquot, Reims, Champagne; 0,1 l

Weine, glasweise

2011 Welschriesling Venustus **€ 3,80**
Vinea Volcania Ludovici, Steiner, Klöch, Südoststeiermark; 1/8 l

2011 Janez Cuvée **€ 3,50**
Weingut Dveri-Pax (Stift Admont), Stajerska Slovenija; 1/8 l

2011 Morillon Chardonnay exklusiv **€ 4,00**
Weingut Kugel, Grassnitzberg, Südsteiermark; 1/8 l

2010 Riesling Federspiel vom Stein **€ 4,50**
Nikolaihof, Wachau, Mautern/Wachau; 1/8 l

2011 Blauer Zweigelt **€ 3,80**
Weinhof Platzer, Tieschen, Südoststeiermark; 1/8 l

2009 Alter Rebstock Cuvée aus St. Laurent, Zweigelt- und Blaufränkisch **€ 4,50**
Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion; 1/8 l

2009 Torres Ibericos Rioja Crianza **€ 4,50**
Soto de Torres, Rioja, Spanien; 1/8 l

2008 Rochus Cuvée **€ 5,20**
Weingut Thaller, Großwilfersdorf, Südoststeiermark; 1/8 l

Dessertwein

2009 Welschriesling Beerenauslese **€ 3,50**
Weingut Schönberger, Mörbisch, Burgenland; 1/16 l

WINTERGARTEN@ERZHERZOG-JOHANN.COM • WWW.ERZHERZOG-JOHANN.COM
WINTERGARTEN GASTRONOMIE GMBH • A-8010 GRAZ - ZENTRUM • SACKSTRASSE 3-5 (HAUPTPLATZ) • TEL +43 (0)316 81 16 16 • FAX +43 (0)316 23 11 23-5573

DER WINTERGARTEN

— CAFÉ-RESTAURANT —
IM PALAIS-HOTEL ERZHERZOG-JOHANN

Abends im Wintergarten

Degustationsmenü

4-Gang € 39,50 / 5-Gang € 45,00

Roh marinierter Saibling*
mit Apfelpüree, Dijonsenfeis und Frühlingssalat
Raw marinated char / apple puree / Dijon mustard ice cream / spring salad

• • • • •

Züngerlsuppe mit Dill
Soup of pork tongue / dill

• • • • •

Tagliolini mit weißem Spargel und Vulcanoschinken
Tagliolini / white asparagus / Vulcano ham

• • • • •

Rosa gebratener Rücken und geröstetes Bries vom Milchkalb
mit gelber Beete und heurigen Erdäpfeln
Roasted saddle of veal and sweetbread / beetroot / potatoes

• • • • •

Rhabarberterrine
mit Erdbeeren und White Secco Schlumberger
Rhubarb terrine / strawberries / White Secco Schlumberger

Vegetarisches Menü

Vegetarian Menu
€ 29,00

Mozzarella-Auberginenroulade
mit Paprikaschoten und Pesto
Mozzarella – aubergines roulade / peppers / pesto

• • • • •

Gorgonzolaravioli mit Radicchio-Birnen* und Salbei
Gorgonzola ravioli / radicchio pears / sage

• • • • •

Vegetarische Linsenfrikadellen
mit Erbsen, Minze und Spargel
Vegetarian lenses rissoles / peas / mint / asparagus

• • • • •

Sorbet mit Zitrone und „Gölles“ Marillenbrand
Sorbet with lemon / Gölles apricot brandy

Gerne können Sie auch einzelne Gänge aus unserem Menü wählen!

WINTERGARTEN@ERZHERZOG-JOHANN.COM • WWW.ERZHERZOG-JOHANN.COM
WINTERGARTEN GASTRONOMIE GMBH • A-8010 GRAZ - ZENTRUM • SACKSTRASSE 3-5 (HAUPTPLATZ) • TEL +43 (0)316 81 16 16 • FAX +43 (0)316 23 11 23-5573

DER WINTERGARTEN

— CAFÉ-RESTAURANT —
IM PALAIS-HOTEL ERZHERZOG-JOHANN

Wochen-Empfehlungen
Recommendations

Salat von Frühlingskräutern und Weizer Schafkäse **€ 7,50**
Salad / spring herbs / sheep's cheese

• • • • •

Tartare vom Styria Beef mit Toast und Butter **€ 12,60**
Styria beef tartare / toast / butter

• • • • •

Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise und heurigen Erdäpfeln **€ 12,50**
mit Vulcanoschinken oder Räucherlachs **€ 15,50**
White asparagus / Sauce Hollandaise / potatoes
with Vulcano ham or smoked salmon

• • • • •

Gegrilltes Saiblingsfilet mit mariniertem Spargel, Grapefruit und Bärlauchrisotto **€ 17,90**
Grilled char fillet / marinated asparagus / grapefruit / wild garlic risotto

• • • • •

Gebratenes Rinderfilet vom Styria Bee **€ 23,80**
mit weissem Polenta und jungem Gemüse
Roast fillet of Styria beef / white polenta / vegetables

Vorspeisen
Starters

Gorgonzolaravioli mit Radicchio-Birnen* und Salbei **€ 8,70**
Gorgonzola ravioli / radicchio pears / sage

• • • • •

Mozzarella-Auberginenroulade mit Paprikaschoten und Pesto **€ 7,50**
Mozzarella – aubergines roulade / peppers / pesto

• • • • •

Roh marinierter Saibling* mit Apfelpüree, Dijonsenfeis und Frühlingssalat **€ 11,20**
Raw marinated char / apple puree / Dijon mustard ice cream / spring salad

* Wir verwenden Produkte aus den Genussregionen:

Slow Food®

Birkfelder Saibling
Pöllauer Hirschbirne
Eibiswalder Kürbiskernöl
Weizer Naaser Käse
Styria Beef
Gleinalm Lamm

GENUSS REGION ÖSTERREICH

WINTERGARTEN@ERZHERZOG-JOHANN.COM • WWW.ERZHERZOG-JOHANN.COM
WINTERGARTEN GASTRONOMIE GMBH • A-8010 GRAZ - ZENTRUM • SACKSTRASSE 3-5 (HAUPTPLATZ) • TEL +43 (0)316 81 16 16 • FAX +43 (0)316 23 11 23-5573

DER WINTERGARTEN

— CAFÉ-RESTAURANT —
IM PALAIS-HOTEL ERZHERZOG-JOHANN

Suppen
Soups

Züngerlsuppe mit Dill **€ 5,40**
Soup of pork tongue / dill

• • • • •

Flusskrebssuppe mit Cassis **€ 6,50**
Cray-fish soup / cassis

• • • • •

Ochsenbouillon* mit feinen Kleinigkeiten **€ 5,40**
Bullock bouillon / fine details

Hauptspeisen
Main dishes

Rosa gebratener Rücken und geröstetes Bries vom Milchkalb **€ 21,50**
mit gelber Beete und heurigen Erdäpfeln
Roasted saddle of veal and sweetbread / beetroot / potatoes

• • • • •

Lachsforellenfilet **€ 17,80**
mit Mangold, Frischkäse und Sesamkrapferl
Salmon trout fillet / mangold / cream cheese / sesame fritter

• • • • •

Crepinette und Kotelette vom Gleinalmlamm **€ 23,50**
mit Kürbiskernöl*, Bärlauch und knusprigem Polenta
Crepinette and cutlet from Gleinalm lamb / pumpkin seed oil / wild garlic / crispy polenta

• • • • •

Vegetarische Linsenfrikadellen **€ 12,80**
mit Erbsen, Minze und Spargel
Vegetarian lenses rissoles / peas / mint / asparagus

Dessert
Sweets

Rhabarberterrine mit Erdbeeren und White Secco Schlumberger **€ 7,50**
Rhubarb terrine / strawberries / White Secco Schlumberger

• • • • •

Apfelkompott mit Käse*, eigenem Sorbet und Nusssauce **€ 7,90**
Apple compote / cheese / sorbet / nuts sauce

• • • • •

Sorbet mit Zitrone und „Gölles“ Marillenbrand **€ 6,90**
Sorbet with lemon / Gölles apricot brandy

N° 050/ 04/2013

Gedeck abends € 3,30

WINTERGARTEN@ERZHERZOG-JOHANN.COM • WWW.ERZHERZOG-JOHANN.COM
WINTERGARTEN GASTRONOMIE GMBH • A-8010 GRAZ - ZENTRUM • SACKSTRASSE 3-5 (HAUPTPLATZ) • TEL +43 (0)316 81 16 16 • FAX +43 (0)316 23 11 23-5573