

Schwammerl ... die Pilze der Österreicher

Pilze sind seltsame Wesen. Sie zählen weder zur Tier- noch zur Pflanzenwelt, sondern nehmen eine Sonderstellung in der Botanik ein. Ihr Fruchtkörper bietet oft phantastische Gebilde, das eigentliche Pilzgeflecht versteckt sich im feuchten Untergrund. Weltweit sind über 200 000 verschiedene Pilzarten bekannt, allein in Mitteleuropa gibt es an die 6000 Großpilzarten. Nach dem Motto "jeden Pilz kann man essen, einige allerdings nur ein einziges Mal!" zählt man darunter nur 200 Essbare.

Heimische Schwammerl bringen eine willkommene Abwechslung auf unsere Speiseteller. Steinpilze und Eierschwammerl zählen zu den beliebtesten Pilzdelikatessen und locken daher viele Feinschmecker in den Wald. Sie zeichnen sich durch ihr feines Aroma aus und liefern als saisonales Gericht wertvolle Nährstoffe. Sie liefern neben hochwertigem Eiweiß vor allem wertvolle Mineralstoffe, aber auch B-Vitamine und Vitamin D. Die meisten Speisepilze sind kohlehydratreich und aufgrund des geringen Fettanteils kalorienarm. Darüber hinaus stärken Pilze das Immunsystem. In der 5 Elemente Ernährung werden die Pilze dem Element Erde zugeordnet, damit wirken sie entspannend, harmonisierend und bauen das Qi auf.

Die ersten frischen Eierschwammerl

Sautierte Eierschwammerl <small>€</small> auf Blattsalat mit Kirschlorbeeren und Parmesanhobel	9⁸⁰
Eierschwammerlrahmsauce <small>A,C,G,L,O</small> mit Serviettenknödel und frischer Petersilie	13⁹⁰
Geröstete Eierschwammerl <small>€</small> mit Ei, dazu gibt's Petersilerdäpfel	12⁹⁰
Geschmorter Wildbraten <small>A,C,G,L,M,O</small> mit Eierschwammerlsauce und Serviettenknödel	16⁹⁰
Gebratenes Zanderfilet <small>A,D,G,L,O</small> auf Eierschwammerlrisotto mit Tomatenwürfel	16⁹⁰
Eierschwammerlrostbraten <small>A,C,G,L,O</small> mit frischen Kräutern und Erdäpfelkroketten	17⁹⁰
„Eierschwammerlpfand´l“ <small>A,C,G,L,O</small> gebratene Schweinsfiletspitzen mit Eierschwammerl in Kräuterrahmsauce, dazu gibt's Butternockerl	14⁹⁰



Dieses Wochenende frisch aus unserer Grillstation:

(Liebe Gäste!! Bei gemischten Bestellungen aus Küche und Grillstation kann es zu unterschiedlichen Wartezeiten kommen. Wir bitten um Ihr Verständnis!!)

„Steckerlfisch“

gegrillte Makrele mit Erdäpfel-Gemüsegröstl^{D,G,L,O}

12⁰⁰

Pljeskavica

von Lamm und Rind, serviert mit Pommes, Zwiebel und hausgemachtem Ajvar^{L,O}

12⁹⁰

„Barbecue Ribs“

Spareribs (2 Längen) vom Lavasteingrill mit Braterdäpfel und Dipsaucen^{C,F,G,H,L,M,O}

17⁹⁰

Gegrillte Schweinskoteletts

serviert mit Pommes, Grillgemüse und Kräuterbutter^{L,O}

12⁹⁰

Saftig gegrilltes Rib Eye Steak (ca. 300gr.)

vom Lavasteingrill, serviert mit Pommes Frites, Grillgemüse und Kräuterbutter^{G,M,O}

24⁹⁰

½ Grillhenderl

mit Erdäpfelsalat^{L,M,O}

9⁹⁰

Wir wünschen Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt im Gösser Schloß!!!



JEDEN MONTAG

ist Backhendl-Tag!

1/2 WIENER BACKHENDL

mit Erbsenreis

10⁹⁰

FREITAG & SAMSTAG

gibt's unsere knusprigen,
frisch gebratenen

SUR-STELZEN*

mit Braterdäpfeln, Senf, Kren & Sauergemüse,

für 2 Personen 19⁹⁰

JEDEN SONNTAG

gibts unseren herrlichen,
ofenfrischen

SCHWEINSBRATEN*

mit Kraut & Serviettenknödel

11⁹⁰

**SAMSTAG
& SONNTAG**

**Grillspezialitäten
vom Lavasteingrill**

Spare Ribs & Steaks vom Lavasteingrill
Knusprige Grillhenderl

JEDEN DONNERSTAG

FRISCHE FORELLEN

vom Grill mit Petersilerdäpfel

14⁹⁰

aktuell im GösserSchlössl

Schwammerlzeit

