



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

Musik & Genuss

Abendmenü

Gruß aus der Küche

Seggauer Kräuter-Schaumsuppe
mit gegrillter Garnele am Spieß ^{BGLO}

oder

Geeiste Melonen-Tomatensuppe
leicht scharf mit Melonenspieß ^{LO VEGAN}

Steirisches Kalbinnen Beiried
rosa gebraten, sautierte Eierschwammerl, Schloss-Zweigelt-Safterl,
Grillgemüse, Polenta-Gugelhupf ^{ACDGLOM}

oder

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
Zitronen-Salz, Kirschparadeiser-Risotto, gehobelter Asmonte ^{ADGLO}

oder

Süßkartoffel Gnocchi
zweierlei Kräuter-Seitlinge, Trüffelöl, Pastinaken-Chip ^{ACGL}

Crème Brûlée
Beeren, Himbeer-Eis, Crumbly, Schlosspraline ^{ACGEHO}

A = Glutenthaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,
D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch/Laktose, H = Schalenfrüchte,
L = Sellerie, M = Senf, N = Sesamsamen, O = Schwefeldioxid/Sulfite,
P = Lupinen, R = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)

