



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

MUSIK & GENUSS

Abendmenü



Aufstrichteller mit Gebäck *ACGLO*

Vorspeisenvariation

Geräuchertes Lachsforellen-Tatar auf Weißbrot-Sockel,
Eierschwammerl-Terrine, Vulcano-Schinken-Sushi
auf Rucola-Beet *DGLMO*

Seggauer Kräuter-Schaumsuppe

mit gegrillter Garnele am Spieß *BGLO*
oder

Geeiste Melonen-Paradeisersuppe,

leicht scharf, mit Melonenspieß (*VEGAN*) *LO*

Steirische Kalbin-Beiried,

rosa gebraten, mit sautierten Eierschwammerln,
Schloss-Zweigelt-Safterl, Grillgemüse
und Polenta-Guglhupf *ACDGLOM*
oder

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

mit Zitronensalz auf Paradeiser-Risotto
und gehobelem Asmonte *ADGLO*
oder

Süßkartoffel-Gnocchi

mit zweierlei Kräuter-Seitlingen, Trüffelöl
und Pastinaken-Chip *GLO*

Spaziergang durch die süße Ecke des Schlosses

Crème brûlée mit Beeren, Himbeereis,
Crumble, Schlossspraline *ACGEHO*

