



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

MUSIK & GENUSS

Abendmenü



Aufstrichteller mit Gebäck *ACGLO*

Vorspeisenvariation

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

Süßkartoffel-Schamsuppe

mit gegrillter Garnele am Spieß *BGLO*
oder

Geeiste Melonen-Paradeiser-Suppe

leicht scharf, mit Melonenspieß *VEGAN LO*

Steirisches Kalbinnen-Beiried

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

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

mit Zitronensalz auf Zucchini-Risotto
und gehobelter Asmonte *ADGLO*
oder

Süßkartoffel-Gnocchi

mit zweierlei Kräuterseitlingen,
Trüffelöl und Pastinaken-Chip *GLO*

Spaziergang durch die süße Ecke des Schlosses

Crème brûlée mit Beeren, Mohn-Parfait,
Crumbly, Schlossspraline *ACGEHO*

