

# GenussWirt

IM SCHLOSS MAGEREGG



## VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

---

### **AUFSTRICH** VOM REH

mit Butter und Brioche-Toast (A,G,H,L,M)

5,80

### LEBERMOUSSE VOM **BIO-WEIDEGANSL**

hausgemacht, mit Cumberland sauce  
und Brioche-Toast (A,C,G,L,M,O)

8,80

### **VITELLO TONNATO** VOM ROTWILD

mit Kapernbeeren, Zwergtomaten, Balsamico Glace  
und frischem Baguette (A,C,D,G,O)

als Vorspeise

8,80

als Hauptspeise

13,50

### **KRAFTSUPPE** VOM ROTWILD (A,C,G)

mit gebackenem **Hirscheberknödel „Alt Wien“**,  
**Mölltaler Kaspressknödel**, mit hausgemachtem **Grießnockerl**  
oder hausgemachten **Frittaten**

4,80

### FRISCHER SAISONALER **SALAT VOM BUFFET**

mit einer Auswahl an verschiedenen Öl- und Essigspezialitäten  
(A,C,G,M,H)

4,80

Als GenussWirt achten wir ganz besonders auf die Verwendung regionaler Produkte aus kontrollierten Kärntner Betrieben und wir kochen den ganzen Tag frisch!

# GenussWirt

IM SCHLOSS MAGEREGG



## GenussSUPPEN

---

### KRÄFTIGE RINDSUPPE (A,C,G,L)

wahlweise mit **Mölltaler Kaspressknödel** oder hausgemachten **Frittaten** oder mit gebackenem **Kalbsleberknödel „Alt Wien“** oder mit hausgemachtem **Grießnockerl**

4,80

### KRAFTSUPPE VOM ROTWILD (A,C,G)

mit gebackenem **Hirschleberknödel „Alt Wien“** oder hausgemachten **Frittaten** oder mit hausgemachtem **Grießnockerl**

4,80

## VEGETARISCHE GERICHTE

---

### GEMÜSEBOUILLON (A,F,L)

mit hausgemachtem Grießnockerl und frischer Gemüseeinlage

5,80

### POLENTA-SCHAFSKÄSE-TERRINE

hausgemacht, auf Trüffelschaum und frischem Gemüse (G,L)

12,80

### BERGKÄSE-SOUFFLÉ hausgemacht, auf

Trüffelschaum und frischem Gemüse (G,L)

12,80

### KÄRNTNER KASNUDEL SCHLOSS MAGEREGG

hausgemacht und handgekrendelt, mit brauner Butter, Schnittlauch und grünem Salat (A,C,G)

12,80

### HAUSNUDEL DER SAISON SCHLOSS MAGEREGG

hausgemacht und handgekrendelt, mit brauner Butter, Schnittlauch und grünem Salat (A,C,G)

**Saisonale Fülle: Hokaidokürbis, Bärlauch, Spargel, Eierschwammerl oder Trüffel**

13,80

Unsere Kasnudeln werden hausgemacht und handgekrendelt vom Küchenmeister Franz Mlakar. Das Rezept stammt von seiner Mutter und Großmutter.

# GenussWirt

IM SCHLOSS MAGEREGG



UNSERE GENÜSSE VOM HEIMISCHEN WILD  
servieren wir Ihnen ganzjährig!

---

## **BURGER** VOM HIRSCH

hausgemachtes faschiertes Laibchen im Sesambrotchen mit  
Pommes frites und kaltem Dip (A,G,O,M)

12,80

## **HAUSGEMACHTE LASAGNE** VOM HIRSCH

gratiniert mit Mozzarella in feiner Veltliner-Rahm-Sauce (A,C,G,L)

12,80

## **GEWICKELTE KRAUTROULADE** VOM WILD

in Riesling-Sahne-Sauce mit Röst-Erdäpfeln und  
Ingwer-Rotkraut (A,G,M,O)

13,80

## **CEVAPCICI** VOM ROTWILD

gegrillt, mit Pommes frites, roten Zwiebelringen und  
kalten pikanten Hausdips (A,G,L,M)

13,80

## **KÄRNTNER NUDELN** VON DER WILDENTE

mit brauner Butter, Ingwer-Rotkraut und Preiselbeeren (A,C,G,M)

als Hauptspeise

12,80

als Kostprobe

5,80

Wir bieten Ihnen ganzjährig frisches heimisches und österreichisches Wild  
von den Kärntner Jägerinnen und Jägern an.

# GenussWirt

IM SCHLOSS MAGEREGG



UNSERE GENÜSSE VOM HEIMISCHEN WILD  
servieren wir Ihnen ganzjährig!

---

## WILD-RAGOUT

geschmort in Rotwein-Zweigelt-Sauce mit hausgemachten  
Serviettenknödeln, Speck und Preiselbeerbirne (A,C,G,O)

16,80

## RAHMGULASCH VOM REH

mit hausgemachten Eierspätzle und  
Preiselbeerbirne (A,C,G,L)

18,-

## BUTTERSCHNITZEL VOM WILDSCHWEIN

gegrillt, auf Trüffel-Erdäpfel-Ragout mit frischem Gemüse (A,G,L)

17,80

## WILDERERSPIESS SCHLOSS MAGEREGG

in Bergpfeffer-Sauce mit hausgemachten Erdäpfelkroketten  
und Ingwer-Rotkraut (A,C,G,M)

22,50

## MEDAILLONS VOM HIRSCHKALB

im Speckmantel mit Szechuan-Pfeffer-Sauce, hausgemachten  
Erdäpfelkroketten und Ingwer-Rotkraut (A,C,G,L)

28,80

Wir bieten Ihnen ganzjährig frisches heimisches und österreichisches Wild  
von den Kärntner Jägerinnen und Jägern an.

# GenussWirt

IM SCHLOSS MAGEREGG



## UNSERE KLASSIKER

---

### **BACKFLEISCH „ALT WIEN“**

in Butterschmalz gebacken mit Petersilien-Pralinen-Erdäpfeln und Preiselbeeren (A,C,G)

vom österreichischen Weiderind 18,80

vom Kärntner Schwein 13,80

### **SCHWEINERÜCKENSTEAK VOM GRILL**

auf feinem Erdäpfel-Trüffel-Ragout mit frischem Gemüse (C,D,G,M)

13,80

### **ZWIEBELROSTBRATEN**

vom Kärntner Weiderind mit Pralinen-Braterdäpfeln und frischem Gemüse (A,C,M,O)

18,80

### **HUFTSTEAK VOM GRILL**

Rindfleisch aus Österreich, mit Gewürzblüten-Butter, Pommes frites und frischem Gemüse (C,D,G,M)

21,80

### **BEEF TARTARE**

vom Kärntner Weiderind, pikant mariniert mit frischem Toastbrot (A,D,H,M)

als Hauptspeise (200 g) 18,80

klein und fein garniert als Vorspeise 12,80

Unsere Erdäpfel kommen aus St. Egyden von der Familie Mischkulnig vlg. Happe.  
Der leichte Schwemmlandboden in der Region Velden eignet sich  
hervorragend für den Erdäpfelanbau.



## UNSERE FISCHGENUSS-GERICHTE

---

### GEGRILLTER **LANGUSTENSCHWANZ**

mit frischem Knoblauchbaguette (A,C,G,L,F)

36,-

### GEGRILLTE **JAKOBSMUSCHELN**

serviert auf cremiger, getrüffelnder Polenta (G,R)

29,-

### FILET VOM **KÄRNTNA LÅXN**

die Ur-Seeforelle gegrillt, mit Erdäpfel-Trüffel-Ragout  
und frischem Gemüse (D,G,M,O)

19,80

### **KÄRNTNER FISCHGRILLTELLER**

Fischvariationen von Fluss und See, gegrillt, mit Kräuterbutter,  
Petersilien-Pralinen-Erdäpfeln und frischem Gemüse (A,G,L,M)

19,50

### FILET VOM **GEBIRGSSAIBLING**

in der Kürbiskernkruste gebraten, mit cremiger Polenta  
und frischem Gemüse (A,G,M)

17,80

### **LACHSFORELLENFILET** VOM GRILL

mit Kräuterbutter, Pralinen-Erdäpfeln in schwarzem Sesam  
geschwenkt und frischem Gemüse (D,G,M,O)

16,80

Alle unsere Süßwasserfische kommen von Markus Payr aus der Sirnitz und sind biologisch nachhaltig gezüchtete Fische aus Kärnten.



# GenussWirt

IM SCHLOSS MAGEREGG



## SÜSSE, HAUSGEMACHTE KÖSTLICHKEITEN aus unserer Patisserie

---

### FEINES **SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ**

mit Sauce von der Edelbitter-Schokolade und  
Bourbon-Vanille-Schlagobers (A,C,G,O)

5,80

### **KAISERSCHMARRN**

mit hausgemachtem Zwetschkenröster und  
cremigem Vanilleeis (A,G,L) Dauer: ca. 15 Minuten  
als Dessert  
als Hauptspeise

9,80

13,80

### HAUSGEMACHTER **KÄRNTNER EISREINDLING**

mit Rum-Rosinen und Schlagobers (C,G,O)

5,80

### FEINES **BEEREN-TIRAMISU**

hausgemacht und im Patentglas serviert (A,C,G,O)

5,80

oder FEINER EISGENUSS AUS UNSERER EISKARTE

### KLEINE **KÄSEAUSSWAHL**

mit Feigensenfsauce und Ofenbaguette (A,C,N,E,G,)w

9,80

Als GenussWirt achten wir ganz besonders auf die Verwendung  
regionaler Produkte aus kontrollierten Kärntner Betrieben.

# GenussWirt

IM SCHLOSS MAGEREGG



## SAISONALE GENÜSSE AUS DER REGION unsere Bärlauch-Frühlings-Gerichte

---

FRISCHE **BÄRLAUCHSUPPE** (G,M) 5,80

### HAUPTSPEISEN

---

**HIRSCHSCHNITZEL** VOM MAGEREGGER ROTWILD  
gegrillt mit hausgemachten Kroketten, Bärlauch-  
Rahm-Sauce und frischem Gemüse (A,G,H) 22,-

oder

**KÄRNTNA LÅXN**  
die Kärntner Ur-Seeforelle gebraten, auf Bärlauch-  
Erdäpfel-Ragout und frischem Gemüse (D,G,M,O) 19,80

oder

**GEGRILLTES STEAK**  
vom Kärntner Jungschwein mit Bärlauch-Rahm-Sauce,  
hausgemachten Spätzle und frischem Gemüse 14,80

### DESSERT

---

**SÜSSES FRÜCHTCHEN** (A,C,G,O) 5,80  
cremigies Vanilleeis auf hausgemachtem warmem Apfel-  
kompott, garniert mit Kärntnermilch Schlagobers und Zimt