

GenussWirt

IM SCHLOSS MAGEREGG



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Jeden **FREITAG** und **SAMSTAG**:
Küche (durchgehend) **11–21 Uhr**

und jeden **SONNTAG**:
Küche (durchgehend) **11–16 Uhr**
an Feiertagen geschlossen.

Tischreservierungen bitte telefonisch
unter **0463 544 44**.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

UptoEat



**Smartphone als
Speisekarte**

Einfach QR-Code scannen
oder **UptoEat** in der Facebook-
Messenger-App öffnen.

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

AUFSTRICH VOM REH

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

6,80

LEBERMOUSSE VOM **BIO-WEIDEGANSL**

hausgemacht, mit Cumberlandsauce
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

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 saisonalem Gemüse (A,C,G,L)

13,80

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)

mit saisonaler Fülle: Hokkaidokürbis, 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!

MEDAILLONS VOM HIRSCHKALB

im Speckmantel mit Szechuan-Pfeffer-Sauce, hausgemachten Erdäpfelkroketten und Ingwer-Rotkraut (A,C,G,L) 28,80

WILDERERSPIESS SCHLOSS MAGEREGG

in Bergpfeffer-Sauce mit hausgemachten Erdäpfelkroketten und Ingwer-Rotkraut (A,C,G,M) 22,50

RAHMGULASCH VOM REH

mit hausgemachten Eierspätzle und Preiselbeerbirne (A,C,G,L) 19,80

BUTTERSCHNITZEL VOM WILDSCHWEIN

gegrillt, auf Trüffel-Erdäpfel-Ragout mit frischem Gemüse (A,G,L) 17,80

WILD-RAGOUT

geschmort in Rotwein-Zweigelt-Sauce mit hausgemachten Serviettenknödeln, Speck und Preiselbeerbirne (A,C,G,O) 16,80

GEWICKELTE KRAUTROULADE VOM WILD

in Riesling-Sahne-Sauce mit Petersilien-Pralinen-Erdäpfeln und Ingwer-Rotkraut (A,G,M,O) 14,80

BURGER VOM HIRSCH

hausgemachtes faschiertes Laibchen im Sesambrötchen mit Pommes frites und kaltem Dip (A,G,O,M) 13,80

ČEVAPČIĆI VOM ROTWILD

gegrillt, mit Pommes frites, roten Zwiebelringen und drei kalten pikanten Hausdips (A,C,G,L,M) 13,80

KÄRNTNER NUDELN VON DER WILDENTE

mit brauner Butter, Ingwer-Rotkraut und Preiselbeeren (A,C,G,M)
als Hauptspeise 13,80
als Kostprobe 6,80

HAUSGEMACHTE LASAGNE VOM HIRSCH

gratinert mit Mozzarella in feiner Veltliner-Rahm-Sauce (A,C,G,L) 12,80

GenussWirt

IM SCHLOSS MAGEREGG



UNSERE KLASSIKER

BACKFLEISCH „ALT WIEN“

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

vom OBERIO-Rind* 19,80

vom Kärntner Schwein 13,80

SCHWEINERÜCKENSTEAK VOM GRILL

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

13,80

ZWIEBELROSTBRATEN GEGRILLT

vom OBERIO-Rind*, mit Pralinen-Braterdäpfeln
und frischem Gemüse (A,C,M,O)

18,80

RIB-EYE-STEAK GEGRILLT

vom OBERIO-Rind*, mit Gewürzblüten-Butter,
Pommes frites und frischem Gemüse (C,D,G,M)

28,80

BEEF TARTARE

vom OBERIO-Rind*, pikant mariniert
mit frischem Toastbrot (A,D,H,M)

als Hauptspeise (200 g) 18,80

klein und fein garniert als Vorspeise 12,80

* Das OBERIO-Rind stammt auch aus nachhaltiger österreichischer Landwirtschaft. Auf den Höfen der Partner-Bauern wird ausschließlich 100 % gentechnikfreies Futter verwendet auf den Einsatz von dem Pflanzengift Glyphosat auf den Feldern aus Überzeugung verzichtet.

GenussWirt

IM SCHLOSS MAGEREGG



UNSERE FISCHGENUSS-GERICHTE

FILET VOM **KÄRNTNA LÄXN**

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)

18,80

LACHSFORELLENFILET VOM GRILL

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

17,80

TROFIE ALLA LIGURE MIT RÄUCHERLACHS

in Riesling-Sahne-Sauce, mit Lauchgemüse,
frisch gehobeltem Parmesan und frischem Rucola (A,C,G,L)

12,80

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

SOMMERLICHES **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.