

# GenussWirt

IM SCHLOSS MAGEREGG



## GenussWirt toGo

**BESTELLEN ~ ABHOLEN ~ GENIESSEN**

**Bis FREITAG** telefonisch bestellen: **0463 544 44**  
**SAMSTAG** und **SONNTAG** abholen.

**Wählen Sie aus unserer gesamten SPEISEKARTE!**

MENÜ FÜR'S WOCHENENDE  
10. & 11. April 2021

**BÄRLAUCHCREMESUPPE**  
**GEGRILLTES HIRSCHSCHNITZEL**  
auf Bergpfeffer-Sauce mit  
Rosmarin-Pralinen-Erdäpfel und Gemüse

**GEBRATENE GRIESSSCHNITTE**  
mit Zwetschkenröster

Menüpreis: 18 Euro

[www.genusswirt-mageregg.at](http://www.genusswirt-mageregg.at)



**Smartphone als  
Speisekarte**

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

*UptoEat*

MENÜ FÜR'S WOCHENENDE  
17. & 18. April 2021

**KRÄFTIGE RINDSUPPE**  
mit Bärlauch-Frittaten  
**FASCHIERTE LAIBCHEN  
VOM WILDSCHWEIN**  
mit Bärlauch-Erdäpfel-Püree und Gemüse

**BUCHTELN MIT VANILLESAUCE**

Menüpreis: 18 Euro

MENÜ FÜR'S WOCHENENDE  
24. & 25. April 2021

**KRÄFTIGE RINDSUPPE**  
mit Mölltaler Kaspessknödel  
**GESCHNETZELTES VOM HIRSCH**  
in der Orangen-Cognac-Sauce,  
Spätzle und Rotkraut

**APFELSTRUDEL MIT SCHLAG**

Menüpreis: 18 Euro



**Bitte bringen Sie Ihr eigenes Geschirr zur Abholung mit!**  
So können wir unnötiges Verpackungsmaterial vermeiden.

# GenussWirt

IM SCHLOSS MAGEREGG



## 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

## 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 hausge-  
machten **Frittaten** oder mit hausgemachtem **Grießnockerl**

4,80

# GenussWirt

IM SCHLOSS MAGEREGG



## 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 TATAR**

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

### SOMMERLICHES **BEEREN-TIRAMISU**

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

5,80

### KLEINE **KÄSEAUSWAHL**

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.