

Gaumengut Mittagsmenü

Immer frisch gekocht, solange der Vorrat reicht...
... auch zum Mitnehmen!

Dienstag

Steirisches Gröstl vom Rind & Schwein
Äpfel . Erdäpfel . Kürbiskerne . Knippi-Ei

Mittwoch

Cremiges Spargel-Getreiderisotto
gebackene Kräuterseitlinge

Donnerstag

Semmel-Selchfleischknödel
braune Butter mit Petersilie . Rahmkohlrabi

Freitag

Schweinsbraten vom steirischen Weideschwein
mitgebratene Erdäpfel . Junges Kraut

Menü mit Suppe & Salat € 14

Süßer Abschluss + € 3

... und immer gibt es auch eine vegetarische Alternative!

Unser Menü kannst du auch gerne abholen!

Wir bitten um rechtzeitige Vorbestellung!

+43 6605533291

!!! NEUE ÖFFNUNGSZEITEN IM RESTAURANT AB JUNI 2025 !!!

MONTAG - FREITAG 11:30 – 15:00

FREITAG 18:00 – 22:00

Abends und an Wochenenden kannst Du unser Lokal für Deine Feier
exklusiv buchen. Zusätzlich bieten wir individuelle Caterings an.
Auf Deine Anfrage freuen wir uns sehr: office@gaumengut.at

Vorspeisen:

Knusprige Ziegentopfen-Röllchen Blattsalate . Rohnen-Krendressing . geröstete Kürbiskerne	12
Carpaccio vom steirischen Jungrind Kürbiskernpesto . Senfkaviar . hausgemachte Zitrusmarmelade	16

Suppen:

Rindsuppe mit Lungenstrudel oder Frittaten	5,5
Paprizierte Beuschelsuppe vom Weideschwein	8 / 12
Tomatisierte Fischsuppe „Bouillabaisse“ mit Gaumengut-Wermut Paradeis-Basilikum Bruschetta	9 / 16

Hauptspeisen:

Gebratenes Lachsforellenfilet	26
Geschmorte Kalbsbackerl	24
Rosa gebratene Beiriedschnitte	32

**Dazu gibt's steirischen grünen & weißen Spargel und wahlweise
Frühlingskräuter-Polenta oder Frühlingskräuter-Püree.**

Desserts:

Schokoauflauf mit flüssigem Kern Rhabarber-Himbeeren . Bananen-Rosmarineis	9,5
Kernöl-Creme brulée	6,5
Mascarpone-Vanille-creme Frische Erdbeeren . Ziegenjoghurt-Eis	7,5

Über Allergene informieren wir Dich gerne persönlich!