

Tagesempfehlung

Gebratener Schafskäse im Rohschinkenmantel mit Paradeispesto, Olivenpaste, Kürbisöldip und mariniertem Rucola 7,00 (ACGL)

Klare Rindsuppe mit Leberknödel und Suppengemüse 3,50 (ACGL)

Frittatensuppe mit bunten Gemüsestücken und frischem Schnittlauch 3,50 (ACGL)

Krottendorfer Wildschinken mit Zwetschkenchutney, gebratener Speckpflaume und marinierten Wildkräutern 7,00 (ACGL)

Südburgenländische Kürbiscremesuppe mit „Schneckers“ Chilli-Kürbiskernöl, Kürbisblättertorteig und gerösteten Kürbiskernen 4,50 (ACGL)

Gegrillter Schweinslungenbraten im Speckmantel auf Naturjus, gebackenem Topfentascherl und herbstlichem Gemüse 18,00 (ACGL)

Gebratener Zander vom „Kulmer“ auf pikanten cremigen Gemüserisotto, grünem Pesto und gebratener Garnele 18,00 (ACGL)

Gebratenes Rinderfilet vom „Alpenrind“ auf Blaufränkischsaft, mit gebratenem Speckerdäpfel und gegrillten Seitling Pilzen 26,50 (ACGL)

Gebackene Erdäpfel-Topfen-Gemüsepalatschinke auf Krencreme mit Petersilienpesto, Blättertorteigstangerl und buntem Salatteller 14,00 (ACGL)

Gegrillter Hühnerbrust am Spieß mit Speckerdäpfel,
pikanter Dip und bunter Salatgarnitur 16,00

Somlauer Nockerl im Glas mit Uhudlereis 5,50 (ACGL)

Glas mit Schokoladeneis 5,50 (ACGL)

Traditionelle Speisen !

Gebackene Schweinsschnitzel vom steirischen „Durocschwein“ mit Butterreis
12,00 (ACG)

Gebackenes Cordon Bleu vom steirischen „Durocschwein“ mit Petersilienerdäpfel
und buntem Salat 16,50 (ACG)

Glacierte Kalbsleber mit Grammel - Erdäpfelröster, gemischtem Salatteller und
gebratenem Speck 16,00 (AL)

Gegrilltes Rinderfilet auf cremigem Spargelrisotto, gebratener knuspriger
Hühnerleber, Weinbrandjus und Parmesanchips 26,00 (ACGL)

Vegetarisches Vergnügen !

„Güssinger“ Nudelwalkernudeln mit cremigem Kräuterobers, frischem Parmesan,
gebeizter Lachsforelle und Blätterteig 13,00 (ACGN)

Was Süßes !

Flaumige Topfenknöderl in Kürbispanade auf Frucht dip und Vanilleeis 5,50 (ACG)

Für den kleinen Gast !

Backerbsensuppe 2,50 (ACG)

Gebackenes Kinderwiener mit Pommes frites 6,50 (ACG)

Die Burgklassiker !

Knappenspieß zur „Burg Güssing“ 16,00 (ACG)

Gegrillte Fleischstücke vom Federvieh am Spieß auf Speckerdäpfeln mit pikantem Dip und Salatstücken

lactose- und glutenfrei

Südburgenländischer „Blunzenteller“ 14,00 (ACG)

Gebratene Blunzen mit buntem Erdäpfel-Speckgröstitl, marinierten Salaten und Speckchips

Güssinger „Klostersalat“ 14,50 (ACG)

Gebackene Putenstreifen in „südburgenländischer“ Kürbiskernpanade mit bunter Salatbowle, „Krottendorfer“ Kernölmarinade, gerösteten „Schnecker“ Kürbiskernen, pochiertem Landei und Sesamblättertieg

Pikanter würziger Güssinger „Batthyany Pfanne“ 17,50 (ACG)

Sämige Rinderfiletspitzen mit Pilzen, Oberscreme und Hausmacher Burgkräuter-Nockerl