

EMIMY

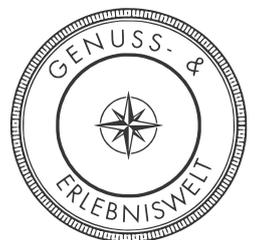
HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSERER WELT DES GENUSSES:

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und auf eine **kulinarische Reise** mitzunehmen. Unsere Speise- und Getränkekarte vereint traditionelle Klassiker mit innovativen Kreationen – zubereitet mit **viel Liebe zum Detail** und den **besten Zutaten aus der Region**. Lassen Sie sich von unseren köstlichen Gerichten verwöhnen und genießen Sie Ihren Aufenthalt in vollen Zügen.

Doch Genuss ist bei uns mehr als gutes Essen – er ist ein Erlebnis. Unsere **Genuss- und Erlebniswelt** verbindet Weingüter, Mineralwasserproduktion, Wildtierzuchten, eine Wildspezialitäten sowie erstklassige Gastronomie und Hotellerie in der West- und Südsteiermark. Tauchen Sie ein und entdecken Sie die Vielfalt.

EINE HOMMAGE AN DIE “MUTTER DER WEINSTRASSE”

Die südsteirische Weinstraße hat ihren Ursprung in den Jahren nach Ende des Kriegs, als die Weingutsbesitzerin **Emmy Bullmann** die Idee hatte, den Trampelpfad zwischen Kästenburg und Rebenburg zu einer befahrbaren Straße ausbauen zu lassen. Feierlich eröffnet wurde das erste Teilstück der Weinstraße schließlich im Beisein von Landeshauptmann Josef Krainer Senior am 15. Oktober 1955.



VORSPEISEN

Steirisches Vitello Tonnato vom Bison	11,50
Kernölcreme Kürbiskernpesto Kren Schwarzbrotchips AGM	
 Paradeiser	10,90
Burrata Marille Basilikum GHM	
Gebirgsgarnelen aus der Steiermark	13,90
Tomatenrisotto Parmesan Zitrone DGL	
Hirschtatar	11,90
Eigelbcreme Schwarze Nüsse aus dem Schlosshof ACMDG	

SALATE

Grüner Blattsalat	4,10
M	
Gemischte Salatschüssel	5,30
M	
Vogerlsalat mit Speck und Ei	5,90
CM	
Steirischer Backhendlsalat	13,90
Kürbiskernpanade Käferbohnen-Kartoffelsalat ACGM	

Das **Gedeck** wird ab 17 Uhr obligatorisch mit 3,50 € verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt.
Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen erhalten Sie auf Wunsch bei unserem Serviceteam.

SUPPEN

Kräftige Bisonsuppe
Frittaten oder Leberknödel
ACGL

5,80



Fruchtige Tomatensuppe
Knoblauch - Crostini
AL

6,10

UNSERE PHILOSOPHIE

Unser Küchenteam im EMMY setzt auf **höchste Qualität** und einen **achtsamen Umgang** mit Lebensmitteln. **Handwerk und Tradition** stehen dabei im Mittelpunkt – deshalb wird so viel wie möglich in eigener Küche zubereitet.

Ob zarte Frittaten oder herzhaft-leberknödel – jede Zutat wird mit Sorgfalt ausgewählt und mit Liebe zum Detail verarbeitet, um den authentischen Geschmack der Region auf die Teller zu bringen.

Allergeninformation gemäß Kodexempfehlung

A = glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnuss
F = Soja | G = Milch und Laktose | H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Send
N = Sesam | O = Sulfite | P = Lupinen | R = Weichtiere



= vegan



= vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt.
Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen erhalten Sie auf Wunsch bei unserem Serviceteam.

HAUPTSPEISEN

Halbes steirisches Backhenderl 16,20
Kartoffelsalat
ACGM

↑ Tipp: Unser Backhenderl to go

Filet vom Vulkanlandschwein 14,90
Cremige Polenta | Thymian-Specksauce | Gemüse der Saison
GL

Hirschschnitzerl 19,50
Pankopanade | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
ACG

Gegrilltes Saibilingsfilet 18,90
Gnocchi | Gemüse der Saison
ACDG

Bison-Pappardelle 12,90
Bison-Bolognese | Grana Padano
AGL

 **Gebratene Melanzani** 12,40
Cremige Polenta | Gemüse
F

Bisonragout 14,50
Schwammerlknödel
ACGL

Rehbraten 16,90
Schwammerlknödel | Apfelrotkraut
ACG

Schlossburger 18,70
Bisonpatty | Spiegelei | Drautalerkäse | Steirischer Speck |
Rucola | Kernölsauce | Pommes Frites
ACGMN

 **Steirischer Käferbohnenburger** 18,70
Kürbiskernbun | Käferbohnenpatty | Kernölsauce | Rucola |
Tomaten | Pommes Frites
AM

ENTDECKEN, WIE ZEIT SCHMECKT

Es war einmal, vor gar nicht allzu langer Zeit, ein bayrischer Weinenthusiast, der sein Herz an die Steiermark verlor. Der Anblick der Hügel samt ihren schwindelnd-steilen Rebzeilen fesselte ihn. Die würzig-duftende Luft der hoch liegenden Mischwälder erfüllte ihn mit Lebensfreude. Die Ruhe und das Selbstverständnis der Steirer lockten ihn zu bleiben. Und so blieb Familie Kilger in der Steiermark!

Der Rest ist Geschichte. Und der Genuss hier, Liebe auf den ersten Blick!

WILDTIERZUCHT

Im Zentrum von Rumänien gelegen ist Siebenbürgen die Heimat unserer großen Tierherden. Während in der Steiermark unser klassisches Rotwild zu Hause ist, schaffen die weiten Steppen und Wälder dort perfekte Voraussetzungen für unsere Edelfleischproduktion von unseren Exoten.

Edelste Bisons und Wasserbüffel tummeln sich auf unseren 27 Quadratkilometern Land. Es ist schon fast magisch, wenn die Bisonherden auf den sanften Hochflächen zu trampeln beginnen. Tatsächlich erinnern die weiten Weiden der Karpaten-Ausläufer ein bisschen an die Prärie. Viel Platz zum Austoben und ein natürlicher Speiseplan von unterschiedlichen Kräutern, Gräsern und Moosen.

DESSERTS

	Mohn - Topfenknödel Erdbeerragout Sauerrahmeis ACG	6,10
	Duett vom Schokomousse Waldbeerragout CG	6,90
	Apfel-Streuselkuchen Zimteis Karamellsauce A	6,50
	Apfelstrudel Vanillecreme Schlagobers ACG	5,90
	Topfenstrudel Vanillecreme Schlagobers ACG	5,90

alles ist besser mit dem richtigen Partner



Hausgemachte Eiskreationen

Werfen Sie einen Blick in unsere Eiskarte

KAFFEE

Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,70
Espresso Macchiato	2,90
Verlängerter	3,30
Cappuccino	3,90
Café Latte	4,10
Kaffee koffeinfrei	3,50
Affogato	3,90
Eiskaffee	6,50

EDELBRÄNDE & LIKÖRE

Williamsbrand 2cl	4,10
Marillenbrand 2cl	5,90
Haselnussbrand 2cl	4,10
Vogelbeerenbrand 2cl	8,90
Himbeerlikör 4cl	4,50
Baileys 4cl	4,50

FÜR DIE KLEINEN

Frittatensuppe ACGL	4,80
Backhendlstreifen Pommes Frites ACG	5,50
Kids Burger Rind aus Österreich Cheddar Käse Pommes Frites AGN	6,80
Pommes Frites	3,10
Curly Fries	3,60
Bourbon Vanilleeis Schokosauce CG	2,50

SCHLOSS GAMLITZ

