

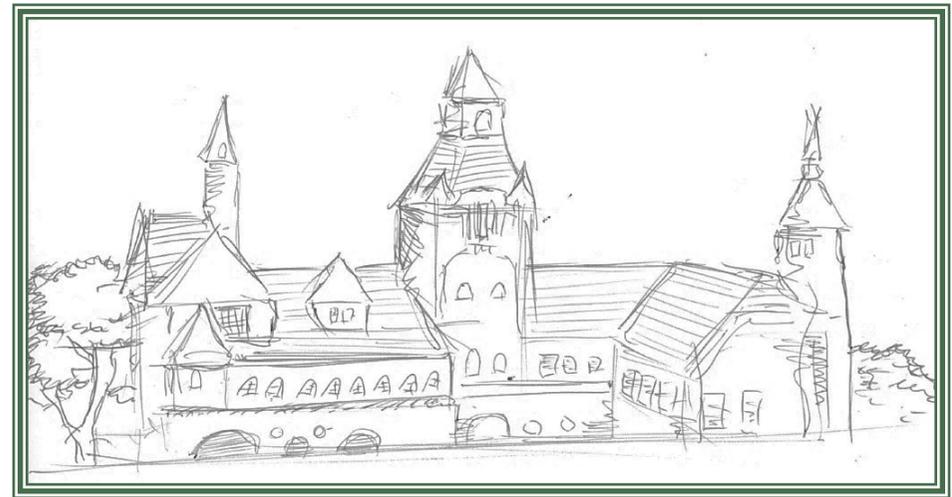
GUTEN APPETIT

wünscht Ihre Gastgeberin

Marlene Blamauer & das Team
vom Schloss Kassegg



**WILD- &
HERBSTSPEZIALITÄTEN**



26. OKTOBER 2024



Suppen

Wildkraftbrühe
mit gefüllter Palatschinkenroulade

Steirische Kürbiscremesuppe
mit Kernöl

Spezialitäten vom Xeis-Wild

Zarter Hirschbraten
mit Spätzle und Blaukraut

Wildschweingulasch
mit Serviettenknödel

Hasenpfeffer
mit Schupfnudeln und Gemüse

Gefüllte Wildschnitzerl vom Reh
in Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren

Gebackenes und Gegrilltes von Schwein und Huhn
mit Petersilienkartoffeln



Zum Nachtisch

Buntes Dessertbuffet



Kosten pro Person - Buffet:
€ 35,00 Erwachsene / Kind € 23,00

Weinempfehlung

Benedict Red
Weingut Dveri Pax
Jarenina Stajerska

trocken, 13,5 Vol. % Alkohol
Ein Rotwein-Cuvée mit fruchtigen Kirschnoten und
Gewürzanklängen in der Nase, der sich am Gaumen mit klarem,
frischen Strukturen und rotbeeriger Nachhaltigkeit zeigt.

Gelber Muskateller
Weingut Primus
Grassnitzberg, Südsteiermark

trocken, 11,5 Vol.% Alkohol
mittleres Grüngelb, Exotisches, reifes Duftspiel,
zarte Hollunderblüten-Anklänge, vielschichtiger Aromareigen,
Ingwer und Zitroniges Finish.