

SCHOTTIS

ESSEN • TRINKEN • FEIERN

Gourmet Überraschungsmenü

Ab 17:00 Uhr

Der Wirt führt durch den Abend,
der Gast genießt.

Lassen Sie diesen Abend auf sich zukommen und sich von uns verwöhnen!

Natürlich nehmen wir auf Vorlieben und Unverträglichkeiten Rücksicht.

Das Menü kann nur tischweise bestellt werden. 😊

5 Gang €79

Weinbegleitung 5 Gläser €39

Wir erlauben uns jedem Gast ein Gedeck zu servieren € 4,50
Beinhaltet: Sauerteigbrot von der Bäckerei Uitz, handgeschlagene Bio-Bauernbutter, hausgemachter Aufstrich.
Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Unsere Produkte werden mit Mühe und liebevoll von Hand zusammengetragen und sind nicht unendlich verfügbar.

SCHOTTIS

ESSEN • TRINKEN • FEIERN

Vorspeisen

Beef Tatar vom Weiderindfilet	120g	€ 18,90
Zwiebel Bauernei Estragon Bio Butter Toast	180g	€ 26,90
Buratina (Fiori di Latte)		
Tomate Basilikum Olivenöl Hausgemachtes Ciabatta		€ 15,90
In Zitronenpfeffer gebeiztes Lachsfilet		
Frischkäse Kaviar Hausgemachtes Ciabatta		€ 18,90
Bunt gemischter Salat		
Sprossen Balsamessig Tomate Gurke Paprika Samen und Kerne		€ 8,90
+ Gebackener Schafskäse in Sesamkruste		€ 6,90
+ Hausgemachte Falafel (Vegan)		€ 6,90

Suppen

Kräftige Rindssuppe vom heimischem Weiderind		
Kräuterfrittaten Wurzelgemüse Schnittlauch		€ 5,90
Rinderbrust-Ravioli Salbei Tomatenperlen		€ 7,90
Cremesuppe von der heimischen Kirschtomate (auf Wunsch Vegan)		
Minze Jalapeño Cheddar		€ 7,90

Wir erlauben uns jedem Gast ein Gedeck zu servieren € 4,50
Beinhaltet: Sauerteigbrot von der Bäckerei Uitz, handgeschlagene Bio-Bauernbutter, hausgemachter Aufstrich.
Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Unsere Produkte werden mit Mühe und liebevoll von Hand zusammengetragen und sind nicht unendlich verfügbar.

SCHOTTIS

ESSEN • TRINKEN • FEIERN

Hauptspeisen

Hausgemachte Pasta Linguine Ziegenkäse Feige Pistazie	€ 23,90
Paillard vom Weiderind Pilze Kartoffel Polenta Rucola Tomate	€ 25,90
Schottis Gourmet Bacon Cheese Burger Wagyu Appenzeller Tomate Rucola Hausgemachtes Brioche & Pommes	€ 24,90
Involtini von der Vorauer Glückspüte (Biohof Krautgartner) Polenta Mais Popkorn	€ 23,90
Forellenfilet aus dem Naturpark Venere Risotto Safran Zitronen Beurre Blanc Fenchel	€ 24,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb (aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken) Preiselbeeren Zitrone	€ 22,90
Schnitzel vom Vulkanlandschwein Preiselbeeren Zitrone	€ 12,90
+ Petersilien Kartoffeln	€ 4,90
+ Pommes	€ 4,90
+ Bunter Salat	€ 5,90
Steirisches Bio Backhendl (24 Stunden in Buttermilch eingelegt) ½ Bio Hendl Kartoffel – Vogelsalat Preiselbeeren Zitrone	€ 21,90

Wir erlauben uns jedem Gast ein Gedeck zu servieren € 4,50

Beinhaltet: Sauerteigbrot von der Bäckerei Uitz, handgeschlagene Bio-Bauernbutter, hausgemachter Aufstrich.

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Unsere Produkte werden mit Mühe und liebevoll von Hand zusammengetragen und sind nicht unendlich verfügbar.

SCHOTTIS

ESSEN • TRINKEN • FEIERN

Steaks

Filetsteak vom heimischen Weiderind

Chateaubriand	450g	€ 74,90
Gentleman´s Cut	220g	€ 37,90
Ladies Cut	150g	€ 26,90

Rumpsteak vom heimischen Weiderind

Regular Cut	250g	€ 28,90
Big Cut	400g	€ 38,90

Beilagen nach Wahl

Ofenkartoffel	€ 4,90
Petersilien Kartoffeln	€ 4,90
Trüffelgnocchi	€ 6,90
Buntes Grillgemüse	€ 5,90
Trüffelpommes	€ 6,90

Steak Toppings

Gebratener Speck	€ 2,90
Riesengarnelen	€ 8,90
1 Stk. Spiegelei	€ 2,90

Wir erlauben uns jedem Gast ein Gedeck zu servieren € 4,50
Beinhaltet: Sauerteigbrot von der Bäckerei Uitz, handgeschlagene Bio-Bauernbutter, hausgemachter Aufstrich.
Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Unsere Produkte werden mit Mühe und liebevoll von Hand zusammengetragen und sind nicht unendlich verfügbar.

SCHOTTIS

ESSEN • TRINKEN • FEIERN

Süßes

Schottis Sgroppino

Zitronensorbet | Hausgemachter Limoncello | Schilcher Sekt

€ 9,90

Waldhonig Parfait (Imkerei Josef Grasser)

Schwarzer Sesam | Krokant | Thymian

€ 12,90

Dessert Variation

Schokolade | Pannacotta | Sorbet | Petit Four

€ 14,90

Schottis Marillenknödel

Vanilleeis | Butterbrösel | Zitronenmelisse

€ 12,90

Affogato al Cafe

Espresso | Vanilleeis

€ 5,90

Wir erlauben uns jedem Gast ein Gedeck zu servieren € 4,50
Beinhaltet: Sauerteigbrot von der Bäckerei Uitz, handgeschlagene Bio-Bauernbutter, hausgemachter Aufstrich.
Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Unsere Produkte werden mit Mühe und liebevoll von Hand zusammengetragen und sind nicht unendlich verfügbar.