

Willkommen

Wir möchten Sie herzlich in unserem Restaurant begrüßen und freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben. Unsere regionalen und mediterranen Speisen werden mit besten Zutaten liebevoll für Sie zubereitet. Ob Klassiker oder Neuinterpretation, unser Küchenteam kreiert regelmäßig neue Gerichte unter Beachtung saisonaler Produkte.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



HERBST MENÜ

Der Herbst hält Einzug und bringt eine besondere Fülle an Aromen mit sich. In unserer Küche verbinden wir saisonale Zutaten mit mediterraner Leichtigkeit und moderner Raffinesse.

Wärmende Aromen von herbstlichem Gemüse treffen auf feine Kräuter, ausgewählte Produkte und die charakteristische Handschrift unseres Hauses. Dabei entstehen Gerichte, die Vertrautes neu interpretieren und den Geschmack der Jahreszeit in den Mittelpunkt stellen.

Kürbiscremesuppe

mit Kernen und steirischem Öl

*

Gegrilltes Rückensteak vom Thüringer Duroc-Schwein

mit Rotweinjus, Steinpilz-Salbei Risotto und Ofenkürbis

*

Walnuss-Schokoschnitte

mit Feigen und Walnusseis

46,00 €

Vinum
Restaurant im Hotel Schmachtendorf

Vorspeisen



Carpaccio vom Yellowfin Thunfisch 16,50 €

mit Wasabi-Creme Fraiche, asiatischem Gurkensalat und Reis-chip

Yellowfin tuna carpaccio with wasabi crème fraîche, Asian cucumber salad and rice chips

Italienische Vorspeisenvariation 15,90 €

Vitello Tonnato, Bruschetta, Tomate-Mozzarella, Bresaola Schinken, Oliven, Aioli und Ciabatta

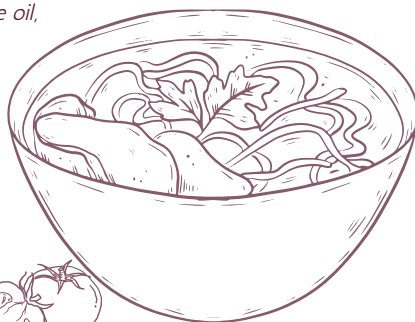
Vitello Tonnato, Bruschetta, Tomato-Mozzarella, Bresaola Ham, Olives, aioli and ciabatta

Ab 2 Personen 14,50 € pro Person

Meeresfrüchte-Töpfchen 17,50 €

Riesengarnelen, Calamaris und Miesmuscheln mit mediterranen Kräutern, Knoblauch und Olivenöl dazu Ciabatta und Aioli

King prawns, calamari and mussels with Mediterranean herbs, garlic and olive oil, served with ciabatta and aioli



Salate

Bunter Salatteller

gezungte Blattsalate mit Rohkost und Balsamicodressing

Plucked leaf lettuce with raw vegetables and balsamic dressing

klein 6,50 €

groß 12,00 €

Griechischer Salat

marinierter Blattsalat in Kräuterdressing mit Tomate, Oliven, Feta, Zwiebeln und Croutons

Marinated mixed greens in herb dressing with tomato, olives, feta, onions and croutons

klein 11,90 €

groß 19,90 €

+ gebratene Maishähnchenbrust 8,50 € *chicken breast*

+ gebratene Rinderstreifen 9,90 € *beef strips*

+ gebratene Riesengarnelen 9,90 € *shrimp*

Vinum
Restaurant im Hotel Schmachtendorf

Veganes Menü



Cremesuppe von Roter Bete

7,50 €

mit Apfel und Meerrettich

Cream of beetroot soup with apple and horseradish

Ofenkürbis

19,90 €

auf Belugalinsen mit steirischem Kürbiskernöl und Kernen

Oven-baked pumpkin on beluga lentils with Styrian pumpkin seed oil and seeds

Sorbet vom grünem Apfel

8,50 €

auf Walnuss-Sojapudding

Green apple sorbet on walnut soy pudding

Menüpreis 34,00 € - 3 Gänge



Suppen

Kürbiscremesuppe

mit Kernen und steirischem Öl

Pumpkin cream soup with seeds and Styrian oil

7,90 €

Suppen-Duett

Kürbiscremesuppe und Cremesuppe von Roter Bete im Weck Glas

Soup Duo - Pumpkin Cream Soup and Beetroot Soup in a Weck Jar

9,00 €

Vinum
Restaurant im Hotel Schmachtendorf

Nudelgerichte



Geschwenkte Linguine

18,90 €

mit Garnelen, Calamaris, Miesmuscheln getrockneten Tomaten und Spinat

Tossed linguine with prawns, calamari, mussels, sun-dried tomatoes and spinach

Gnocchi in Trüffelrahm

19,50 €

mit gehobeltem Herbsttrüffel

Gnocchi in truffle cream sauce with shaved autumn truffle

+ gebratene Maishähnchenbrust 8,50 € *chicken breast*

+ gebratene Rinderstreifen 9,90 € *beef strips*

Fischgerichte

Gegrilltes Filet vom Adlerfisch

auf Safranrisotto mit Meeresfrüchten, Tomatensugo und Blattspinat

Grilled fillet of shadefish on saffron risotto with seafood, tomato sauce and spinach

29,00 €

Gebratenes Lachsfilet

auf warmen Belugalinsen mit Ofenkürbis und steirischem Öl

Pan-fried salmon fillet on warm beluga lentils with roasted pumpkin and Styrian oil

26,50 €



Vinum
Restaurant im Hotel Schmachtendorf

Fleischgerichte

Schweinefilet im Speckmantel 23,90 €

mit Pfefferrahm, Bohnendurcheinander und Kartoffelkroketten

Pork tenderloin wrapped in bacon with peppercorn cream, mixed beans and potato croquettes

Involtini vom Maishuhn 24,90 €

gefüllt mit Spinat und Hirtenkäse an Rotweinjus
mit Tomaten-Kartoffelpüree

Involtini of corn-fed chicken filled with spinach in red wine jus with mashed Potatoes with Tomatoes

Sanft gegartes Ochsenbäckchen 29,00 €

in kräftiger Sauce mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree

Gently cooked ox cheek in a rich sauce with creamed savoy cabbage and mashed potatoes

Gegrilltes Rückensteak vom Duroc-Schwein 29,90 €

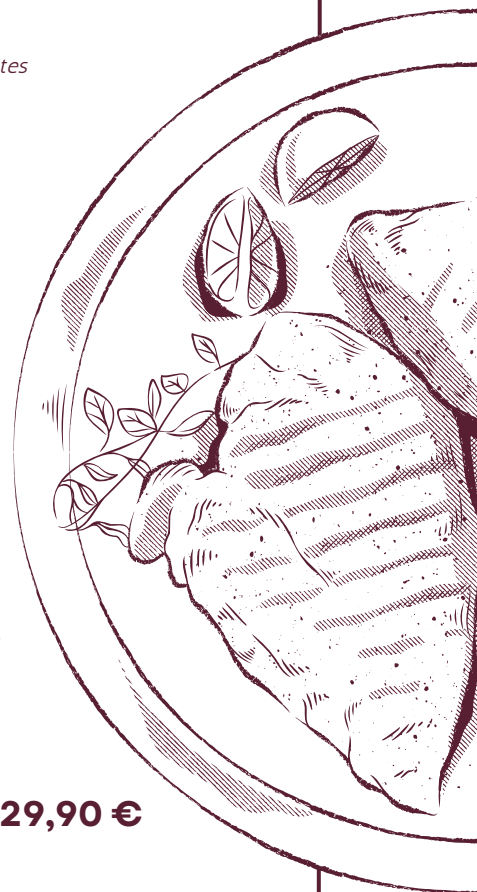
mit Rotweinjus, Steinpilz - Salbei Risotto und Ofenkürbis

duroc pork with red wine jus, porcini and sage risotto, and roasted pumpkin

BBQ-Honig Rippchen vom Landschwein 23,50 €

in unserer hausgemachten BBQ-Marinade mit Coleslaw
und holländischen Fritten

BBQ honey ribs from country pork with coleslaw and dutch fries



Steaks



Filetsteak vom argentinischen Black Angus

ca. 200g

36,00 €

ca. 300g

42,00 €

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus

ca. 200g

27,00 €

ca. 300g

33,00 €



Garstufen

Rare
48°C

Medium-rare
52°C

Medium
56°C

Medium-well
59°C

Well Done
65°C

Beilagen



Holländische Fritten *french fries* **5,50 €**

knusprig gebacken

Kartoffelkroketten *Potato croquettes* **5,50 €**

hausgemacht

Bratkartoffeln *pan-fried potatoes* **5,50 €**

mit Zwiebeln und Speck

Bohnendurcheinander *beans* **4,90 €**

mit Zwiebeln und Speck

Blattspinat *leaf spinach* **4,90 €**

mit Knoblauch und Zwiebeln

Ofenkürbis *Oven pumpkin* **6,90 €**

mit steirischen Öl

Coleslaw *coleslaw* **4,00 €**

amerikanischer Krautsalat

Ketchup **1,00 €**

Mayonnaise **1,00 €**

Pfefferrahmsauce **3,00 €**

Rotweinjus **3,00 €**

Kräuterbutter **3,00 €**

Vinum
Restaurant im Hotel Schmachtendorf