BERGGASTHOF KÖNIG • 1628 •

HORN'S SPEZEREIENKONTOR
... VOM FEINSTEN ...

MANUEL GRATZL
FINEST KITCHEN

HERINGSSCHMAUS 2027



MANUEL GRATZL

PRÄSIDENT CHEFS TABLE VIENNA, VISIONÄR UND MULTIGASTRONOM

IST AM **13. FEBRUAR 2027**
ZU GAST MIT SEINEM LEGENDÄREN **HERINGSSCHMAUS**
AM PÖLLAUBERG BEI FAMILIE KÖNIG
BEGLEITET VOM SOMMELIER MATTHIAS KÖNIG.

HERINGSSCHMAUS 2027

13. Februar ab 17 Uhr

BEGRÜSSUNG / WELCOME

Champagner | Caviar
Wein Verkostung

VORSPEISEN VOM BUFFET

Wildlachs & Hummerterrine | Russische Eier
(A|C|G|D)

Cremeschnitte vom Wildlachs
(A|C|G|D|H)

Langostino Safran Savarin | Limette
(A|B|C|G|D|H)

Steinbutt & Lachs „Bellevue“ | Artischockenherzen
(C|G|D|H)

Hummer „Bellevue“
(C|B|G|D)

Schneekrabbensalat
(C|B|G|D)

Fasanenpastete & Rehrücken „Bellevue“
Maroni-Birne | Sauce Cumberland
(A|C|G|H|O)

Verschiedene Heringssalate
(C|G|D|M|O)

Bio Garnelen | Geräucherte Mayo
(A|B|C|G|D|M)

Thousand Island Gambas
(A|B|C|G|D|M)

Sushi Mix vom Chef
(A|B|C|G|D|H)

Filet Wellington & Roastbeef | Mixed Pickles
Sauce Remoulade
(A|C|G|H|M)

Meeresfrüchte Cocktail | Thousand Island Sauce
Wachtelei
(A|B|C|G|D|H)

Prosciutto & Melone
Verschiedenes aus der Räucherkammer
(D)

Graved Lachs | Dill-Senf-Sauce
(C|D|M)

Beef Tatar | Kapern | Roter Zwiebel
(A|B|C|D|H|M)

Austern | Schalotten Vinaigrette
(B|M|O)

SUPPE VOM BUFFET

Bouillabaisse & gegrillte Fischfilets
Croutons
(A|B|D|L|O)

HAUPTGANG A LA CARTE

Meeres -Früchte-Safranrisotto | Senfkräuter
Portweinbutter
(A|B|C|G|D)

oder

Gegrilltes Zanderfilet | Wurzelspeck
Liebstöckel-Selleriecreme
(D|G|L)

oder

Tranche vom Rosa Kalbs Tafelspitz
Selleriecreme | Morchel-Rahm-Sauce
(A|G|L|M)

DESSERT VOM BUFFET

Faschingskrapfen
(A|C|G|H)

Zartbitterschokoladenmousse | Erdbeerensalat
(A|C|G|H)

Creme Brülee
(A|C|G)

Französische Apfel-Tarte
(A|C|G|H)

Topfen und Apfelstrudel | Vanillesauce
(A|C|G|H)

Kaiserschmarrn | Apfelmus & Zwetschgenröster
(A|C|G|H)

Frische Früchte

OONA CAVIAR AM TISCH

50g - €185,- | 125g - €385,-
bei der Reservierung buchbar

BERGGASTHOF KÖNIG 1628

€ 148,- pro Person

MANUEL GRATZL

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnüsse / F: Soja / G: Milch & Laktose / H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere













BERGGASTHOF KÖNIG 1628

MANUEL GRATZL

UNTERKÜNFTE

Berggasthof König
Oberneuberg 5, 8225 Pölllauberg | +43 3335 2311 | office@berggasthof-koenig.at

Almer Wirt
Oberneuberg 4, 8225 Pöllauberg | + 43 664 1542714 | info@almerwirt.com

Ferien Dorf
Oberneruberg 263, 8225 Pölllauberg | +43 664 3126828 | info@wohnferiendorf-poellauberg.at

Ferienhäuser .debuigne.
Zeil 80 A-8225 Pöllauberg | Tel.: +43 3335 3180 | Mobil: +43 664 73875878 | office@debuigne.at

Hotel Muhr
Zeil-Pöllau 46, 8225 Pöllau bei Hartberg | +43 3335 3600 | streicheleinheiten@hotel-muhr.at

BIO Hotel Retter
Pöllauberg 88, 8225 Oberneuberg | +43 3335 2690 | hotel@retter.at

ANFAHRT



ANMELDUNG

Wir ersuchen unsere Gäste um eine verbindliche Anmeldung mittels Zahlung
der Pauschale von EUR 148,- pro Person und Nennung des Names im Verwendungszweck,

auf das Konto des Berggasthof König e.U.
IBAN - AT842083300000005033
BIC/SWIFT - SPPLAT21XXX

Zahlen-mit-Code.com

Weinbegleitung vorort buchbar.
Wir freuen uns auf diesen Heringsschmaus mit Euch!

OONA CAVIAR · Foie Royale · HORN'S Spezereienkontor ... VOM FEINSTEN ... · Berggasthof König 1628 · Manuel Gratzl

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern | Solange der Vorrat reicht | Druck- und Satzfehler vorbehalten!