



☆☆☆ Coq d'Or



Das kulinarische Erbe einzelner Regionen, bzw. regionaler "Landstriche", soll bewahrt werden. Coq d'Or International als Initiative hat es sich zum Ziel gesetzt, alte, ja teils "uralte" Rezepte der einzelnen Regionen nicht in Vergessenheit geraten zu lassen. Sie erhalten in allen Coq d'Or zertifizierten Gasthöfen, Landgasthöfen, Gasthäusern, Gaststätten, Restaurants und Hotel-Restaurants mindestens drei traditionelle Speisen aus dem kulinarischen Erbe der Region bzw. des jeweiligen Landes zubereitet.

C O Q D' O R M E N U

€ 39,50

*Ceviche von der Lachsforelle trifft Saibling aus der Selch (Mauerhofer Pöllau),
Sprossen und Macadamia Öl*

€ 12,50

Schaumsuppe von Bio-Austernseitlingen (Kirchsteiger Vorau)

€ 4,50

*Tranchen vom gebratenen Kalbs-Weisscherzl, geschmortes Wurzelgemüse und
Kartoffelsoufflé, dazu Hirschbirnsauce*

€ 17,90

Charlotte mit roten Beeren

€ 6,50

Die Gänge können selbstverständlich auch einzeln bestellt werden.

Schloßwirt Schmitz
Schloß 1
8225 Pöllau bei Hartberg
www.schlosswirt-schmitz.at