



GASTSTUBE  
IM TEMPEL



## Zum Abschied sagen wir leise Servus

### Geschätzte Gäste, liebe Freunde und Freundinnen der Gaststube

Nach neun erfolgreichen Jahren in der Gaststube habe ich mich entschlossen, ein neues Kapitel in meinem Leben aufzuschlagen und den Vertrag für die Gaststube nicht mehr zu verlängern.

Ganz nach dem Motto meines Vaters «wenn's am besten schmeckt, dann soll man aufhören», verlasse ich die Gaststube Ende 2024.

Aber vorher lassen wir es nochmals richtig krachen! Am **16. November 2024** findet der legendäre **Österreichischer Abend** statt. Für Stimmung sorgen werden «die jungen Zellberger», drei Brüder aus dem Zillertal, und selbstverständlich gibt's wieder leckere, typisch österreichische Schmankerl!

Und mit einer grossen **Silvesterparty** verabschiede ich mich dann als Ihr Gastgeber. Für beide Anlässe können Sie sich bereits heute via Website [gaststubeimtempel.ch](http://gaststubeimtempel.ch) anmelden.

Ich danke Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen, Ihre Treue und die vielen tollen Begegnungen. Ich hoffe sehr, dass ich mich in der verbleibenden Zeit von möglichst vielen Gästen persönlich verabschieden kann. Und wer weiss, wo sich unsere Wege wieder kreuzen werden.

Herzliche Grüsse

Ihr Hans Zauner  
und das Gaststuben Team



**GASTSTUBE**  
IM TEMPEL

## **Vorspeisen**

Nüssler Salat mit Speckkartoffel und Bio-Ei	18.00
Für 2 Personen	
Salatschüssel mit Nüssler Salat, Speckkartoffel und Bio-Ei	29.50
Carpaccio von frisch geschnittenem Rinderfilet mit Kräutern und Trüffelmayonnaise Kapern und gehobeltem Parmigiano Reggiano, Salatgarnitur	29.00
Mellow Chicken Cannelloni An Parmesan Sauce, Pistazien Pesto und Orangenmousse	18.50
Foie Gras Terrine mit lauwarmen Aprikosen Brioche Roter Zwiebel Konfitüre und Pfirsich Chutney	28.00
In Knoblauchbutter gebratene Scampi, Croutons und Avocado Mousse	18.50

## **Suppen**

Steirische Weincremesuppe mit einem kräftigen Sauvignon blanc aus der Südsteiermark	14.50
--	-------

## **Pasta / Vegetarische Gerichte**

Cremige Tagliatelle mit frischen Eierschwammerl	34.00
---	-------

## **Fisch**

Gebratenes Lachssteak an Zitronensauce, dazu Wurzelgemüse und Röstkartoffel	39.50
---	-------



**GASTSTUBE**  
IM TEMPEL

## Typisch Gaststube

Knusprig gebratene Schweins Hax'n mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	42.00
Supreme Maispoularden Brust an cremiger Senf-Estragon Sauce Sellerie Püree und buntem Saisongemüse	41.50
Sanft gebratene Ente (ohne Knochen) mit Kimchi Kraut und gebratenem Eier Reis	39.00
Würzig marinierte Lammkoteletten mit Pilz-Risotto und Pfefferminz Chutney	44.00
Châteaubriand für zwei Personen mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und buntem Gemüsearrangement	pro Gast 72.00

## Unsere Gaststuben-Klassiker

Alt-Wiener Tafelspitz serviert in kräftiger Rindsuppe mit buntem Wurzelgemüse Apfel Meerrettich, Röstkartoffeln und Rahmspinat	48.00
Das Original Gaststuben Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren	230g 51.50 Gaststüberl 180g 42.50

## Dessert

Wiener Apfelstrudel mit Vanilleglace	12.90
Bad Ischler Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	14.50
Marroni Tiramisu mit marinierten Waldbeeren	12.50
Wiener Eiskaffee mit kaltem Kaffee, Vanilleeis und Schlagobers	12.50
Mini Wiener Eiskaffee	8.50



GASTSTUBE

## Dazu ein Glas Dessertwein

Kracher Cuvée Beerenauslese 2016 4cl 18.00  
Mittleres Gelb Gold mit deutlichen Messingreflexen. In der Nase zart, Grapefruit Zesten, frischer Apfel, feine Hefenuancen. Am Gaumen frisch, eher untypisch hohe Säurestruktur, lebendig und vital, sehr knackiger Typus, auch im Finale Zitrusfrüchte, die in eine angenehme Süsse eingebettet sind.

„Luis“ (Alois Kracher) war einer der großen Visionäre des Weinhauses, Speerspitze des „österreichischen Weinwunders“ der 1990er Jahre und Motor der Renaissance der Süßweine. Mit dem Jahrgang 1991 sorgte Alois Kracher erstmals international für Furore. Bald wurde sein Name zum Synonym für Kult-Süßweine.

## Saudade - Österreichischer Portwein

Dorli Muhr 4cl 18.00  
Saudade ist ein portugiesisches Wort, das kaum zu übersetzen ist. Es ist ein Gemütszustand, der Sehnsucht, Melancholie, Heimweh und Fernweh beinhaltet. Es ist anerkannterweise eines der schönsten Wörter der Welt. Der Wein, für den dieser Name gewählt wurde, ist eine Hommage an Portugal und an seine berühmtesten Weine: Die Ports.

Für Saudade werden die Trauben, der Traubensorte Blaufränkisch, extrem spät im hochreifen bis überreifen Zustand geerntet. Die Trauben werden fustgestampft und mazerieren etwa fünf Tage lang im Holzbottich. Zum abfließenden Wein wird vom österreichischem Top Brenner, Hans Reisetbauer, ein Weinbrand hinzugefügt. Dieser verhindert, dass die Hefen den Restzucker in Wein vergären. Der Wein bleibt süß, gleichzeitig steigt der Alkoholgehalt auf ca. 20%

Der Jahrgang 2021 stammt ausschliesslich aus dem grossen Jahrgang 2017

## Kaffeespezialitäten

Kaffee Mozart mit Marzipan Creme Likör und Schlagrahm 9.50

## Wir packen Ihnen Ihre Speisen auch ein.

Falls Sie fürchten, keinen Platz mehr für ein Dessert zu haben, aber keinesfalls auf unseren köstlichen Kaiserschmarren verzichten möchten, dann packen wir Ihre Speisen gerne zum Mitnehmen ein.

Wir verwenden ausschließlich biologisch abbaubares, aus Pflanzenfasern bestehendes Einweggeschirr. Pro Einheit 1.80



GASTSTUBE

### **Gaststuben Souvenirs**

Gaststuben Salat - Hausdressing in der Bügelflasche	50cl	Fr.	12.50
Marillen Schnaps aus der Wachau	50cl	Fr.	28.00
Marillen Likör aus der Wachau	50cl	Fr.	28.00
Original Mozart Kugel	1 Sackerl à 800g	Fr.	28.50
Mozart Kaffee – Marzipan Creme Likör 16% Vol. Ein cremiger Genuss mit dem Geschmack von feinem Marzipan und Mandeln	70cl	Fr.	48.00
Serviettenringe aus Hirschhorn	Stk.	Fr.	3.50
Tischset aus Leder / schwarz	Stk.	Fr.	49.00
Steakmesser	Stk.	Fr.	22.00
Lederhosen Weinkühler	Stk.	Fr.	118.00

### **Stubenweine – Flaschenqualität**

Twanner Bielersee AOC, Nobling–Chasselas	75cl	Fr.	19.50
Barbera, im Eichenfass ausgebaut	75cl	Fr.	19.50

**Sämtliche Weine aus der Weinkarte können Sie bei uns erwerben.**