



SCHLOSSWIRT MENÜ

letzte Menü- Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr

Jakobsmuschel

Erdäpfel/ Nussbutter/ Kaviar

2022 Rioja Blanco Antea, Marqués de Cáceres, Rioja, Spanien

• • •

Bärlauchschaumsuppe

Kapern/ Öl

• • •

geschmorte Wildhasenkeule

Mais/ Tomate/ Trüffelerdäpfel

2015 Rosso Bruno Venezia Giulia IGP (ME/RF), Fruscalzo, Friuli, Italien

• • •

„Frühlingserwachen“

griechischer Joghurt/ Erdbeer/ Waldmeister

2024 Sushi Rosé, Weingut Strehn, Deutschkreutz, Burgenland

Menü 4 Gang	82,00
Weinbegleitung	28,00

BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN UNSERE MITARBEITER SEHR GERNE AUSKUNFT
Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,20 und abends 4,50 pro Person zu verrechnen.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzl. MwSt.

NATURMENÜ „WALD UND WIESE“

letzte Menü- Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr



„Waldspaziergang“

Soja/ Trüffel/ Pilze/ Knospen

Floreale Wermut alkoholfrei, Casa Martini, Piemont, Italien

• • •

Bärlauchschaumsuppe

Kapern/ Öl

• • •

Pilzsteak

King Oyster/ Chimi Churi/ Mais

33° Pinot meunier/ Dornfelder/ Mostbirne, Manufaktur Geiger, Württemberg, Deutschland

• • •

„Frühlingserwachen“

griechischer Joghurt/ Erdbeer/ Waldmeister

hausgemachter Kombucha Jasmintee



Menü 4 Gang

69,00

alkoholfreie Begleitung

22,00

BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN UNSERE MITARBEITER SEHR GERNE AUSKUNFT

Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,20 und abends 4,50 pro Person zu verrechnen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzl. MwSt.

VORSPEISEN

„Waldspaziergang“
Soja/ Trüffel/ Pilze/ Knospen



17,90

Foie Gras
gebraten/ Praline/ Haselnuss/ Birne/ Butterbrioche

24,90

Jakobsmuschel
Erdäpfel/ Nussbutter/ Kaviar

23,00

SUPPEN

Anifer Festtagssuppe
Grießnockerl/ Frittaten/ Fleischstrudel

9,00

Bärlauchschaumsuppe
Erdäpfel/ Kapern/ Öl



10,90

HAUPTSPEISEN

hausgemachte Ravioli

Bärlauch/ Ricotta/ Eigelb



29,00

mit rosa gebratenem Bio- Rinderfilet 38,00

INFO

Unser Fleisch
kommt in regionaler
Bio-Qualität vom
Tauernlamm

Pilzsteak

King Oyster/ Chimi Churi/ Mais



32,00

„Monte e Mare“

Risotto/ Meerfenchel/ Pilze/ Jakobsmuschel

33,00

geschmorte Wildhasenkeule

Mais/ Tomate/ Trüffelerdäpfel

36,00

konfierte Artischocke

Sellerie/ Bärlauch



28,00

BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN UNSERE MITARBEITER SEHR GERNE AUSKUNFT

Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,20 und abends 4,50 pro Person zu verrechnen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzl. MwSt.



SCHLOSSWIRT KLASSIKER

original Wiener Schnitzel in Butterschmalz ausgebacken

Petersilerdäpfel/ Salat

29,00

gekochter Tafelspitz vom Bio-Rind

Röstkartoffeln/ Cremespinat/ Apfelkren/ Schnittlauchsauce

27,90

gebratene Kalbsleber

Lauch-Püree/ Apfel/ Speck/ Röstzwiebel/ Vogelbeere

31,90

ausgelöstes Backhendl

Erdäpfel-Vogelersalat/ gebackene Leber

22,90

Reinanke „Müllerin“

Petersilerdäpfel/ Butter/ Salat

24,90

BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN UNSERE MITARBEITER SEHR GERNE AUSKUNFT

Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,20 und abends 4,50 pro Person zu verrechnen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzl. MwSt.



NACHSPEISEN

„Frühlingserwachen“

griechischer Joghurt/ Erdbeer/ Waldmeister

14,50

„Honigbrot“

Waldhonig / Schokolade/ Rhabarber

16,50

Affogato

6,90

Salzburger Nockerl

(Zubereitung ca. 25 Min)

9,50 (pro Person)

Marillenpalatschinken

8,90

hausgemachtes Eis oder Sorbet

pro Kugel 3,50

französische Käseauswahl

Chutney/ Brot

klein (3 Stk.) 10,50

groß (5 Stk.) 14,50

BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN UNSERE MITARBEITER SEHR GERNE AUSKUNFT

Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,20 und abends 4,50 pro Person zu verrechnen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzl. MwSt.