

## SCHLOSSWIRT MENÜ

letzte Menü- Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr

### **knusprig gebackene Blunze**

Orangenfenchel/ Erdäpflespuma

*2020 Gewürztraminer Klöch, Winkler-Hermaden, Kapfenstein*

### **Rote Rüben Tatar**

Burratasphären/ Blattspinat



*2022 Bourgogne Aligoté, Maurice Gavignet, Nuit-Saint-Georges*

• • •

### **Sellerie- Trüffelschaumsuppe**

knuspriges Maronitascherl

• • •

### **¼ knusprige Bauernente**

Rotkraut/ Erdäpfel- Grießknödel

*2018 Syrah, Gernot Leitner, Gols*

### **confierte Babyartischocken**

Selleriecreme/ Haselnuss



*2020 Wiener Gemischter Satz DAC Nussberg, Bioweingut Lenikus, Wien*

• • •

### **Crème Brûlée**

Mandarine/ Lebkucheneis

*NV Zibibbo Vino Liquoroso IGT, Arini Curatolo, Sizilien*

**Menü 4 Gang**

**79,00**

**Menü vegetarisch**

**69,00**

**Weinbegleitung**

**26,00**



## VORSPEISEN

### **Rote Rüben Tatar**

Burratasphären/ Blattspinat  
**17,90**



### **Gänseleberterrine**

Portwein/ Butterbrioche/ Pastinake/ Birne  
**23,50**

### **knusprig gebackene Blunze**

Orangenfenchel/ Erdäpflespuma  
**22,90**

## SUPPEN

### **Anifer Festtagssuppe**

Grießnockerl/ Frittaten/ Fleischstrudel  
**9,00**

### **Sellerie- Trüffelschaumsuppe**

knuspriges Maronitascherl  
**10,50**



## HAUPTSPEISEN

### hausgemachte Pappardelle

Trüffelschaum



30,00

mit rosa gebratenem Bio- Hüftsteak 36,00

mit gedämpftem Reinankenfilet 34,00

### INFO

Unser Fleisch  
kommt in regionaler  
Bio-Qualität vom  
Tauernlamm

### confierte Babyartischocken

Selleriecreme/ Haselnuss



28,00

### gebratene Jakobsmuscheln

Speckkraut/ Kartoffeln

34,00

### rosa gebratenes Filet vom Bio- Rind (150g)

Kartoffelpüree/ Nussbutter/ Babygemüse

38,00

### Wildragout aus der eigenen Jagd

Kohlsprossen/ Serviettenknödel

32,00

### 1/4 knusprige Bauernente

Rotkraut/ Kartoffel- Grießknödel

37,00

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

**28,00**

### **gekochter Tafelspitz vom Bio-Rind**

Röstkartoffeln/ Cremespinat/ Apfelkren/ Schnittlauchsauce

**27,90**

### **gebratene Kalbsleber**

Lauch-Püree/ Apfel/ Speck/ Röstzwiebel/ Vogelbeere

**26,50**

### **ausgelöstes Backhendl**

Erdäpfel-Vogerlsalat/ gebackene Leber

**19,50**

### **geschmorte Kalbsbackerl**

Steinpilzrisotto/ gebackenes Bries

**28,00**

### **veganes Gemüsebeuschl**

Serviettenknödel



**24,00**

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.*



## NACHSPEISEN

### **Topfenknödel**

Apfel- Zimtragout/ Sauerrahmeis

**14,50**

### **Crème Brûlée**

Mandarine/ Lebkucheneis

**16,50**

### **Affogato**

**5,50**

### **Salzburger Nockerl**

(Zubereitung ca. 25 Min)

**9,50** (pro Person)

### **Marillenpalatschinken**

**8,00**

### **hausgemachtes Eis oder Sorbet**

pro Kugel **4,90** mit frischen Beeren

pro Kugel **3,00** ohne Beeren

### **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.*