



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

VORSPEISEN

gebeiztes Felchen ^{D,H,G,O,A,L,M}

Kürbis, Walnuss, Orange

17,90



orientalischer Cous- cous ^{O,G,H,C,N,A}

Datteln, Mandeln, Ziegenkäse, Wachtelei

14,90

Zweierlei Foie gras ^{G,C,O,L,A}

Birne, Kakao

20,50

SUPPEN

Anifer Festtagsuppe ^{C,A,G,O,L}

Grießnockerl, Frittaten, Fleischstrudel

5,50



Schwarzwurzelcremesuppe ^{C,A,G,O,L,H}

Bratapfeltascherl

6,90

Schlosswirts Fischsuppe ^{D,A,G,O,L,R,B}

Kokos, Tomate

7,50



HAUPTSPEISEN

Hirschrücken ^{G,O,L,C}

Kirsche, Polenta, Rosenkohl

32,00



Maroniravioli ^{G,O,L,C,A,H}

Frischkäse, Rotkraut, Scamorza

16,90

Wahlweise mit Wildhasenragout

+ 3,00

Wahlweise mit umbrischen Herbstrüffel

+ 7,00

gebratenes Zanderfilet ^{D,M,G,O,L}

Rehblunzenrisotto, Romanesco, Sauerkirschen

26,00

Meeres Potpourri ^{D,C,G,A,O,L,R,B}

Quitte, Gnocchi, Steckrübe

36,00

Zweierlei vom Wildhasen ^{O,L,G}

Topinambur, eingeweckte Pilze, Karotte, Lardo

24,00



SCHLOSSWIRT KLASSIKER

lauwarm marinierter Brustkern ^{O,L,M,G}

Salat, Kernöl & Krensauce

13,50

Wiener Schnitzel ^{O,L,M,G,C,A}

Petersilerdäpfel & Salat

19,90

gekochter Tafelspitz ^{L,O,C,A,M,G}

Rösterdäpfel, Cremespinat, Apfelkren & Schnittlauchsauce

25,90

gebratene Kalbsleber ^{O,L,G,M,A}

Zwiebeln, Speck, Erdäpfelpüree & Sanddorn

18,90

Esterhazyrostbraten ^{O,L,M,G,A,C}

Butternockerl, Speckbohnen

21,90

mariniertes Backhendl ^{O,L,M,G,C,A}

Erdäpfel-Vogersalat

15,90

Viertel von der Bauernente ^{O,L,C,A,G}

Rotkraut & Topfen- Serviettenknödel

19,90



3erlei Strudel ^{G,O,L,C,A,M}

Erdäpfel- Pilz, Apfel- Kraut, Kürbis dazu ein kleiner Salat

15,90



NACHSPEISEN

warmer Schokoladenkuchen ^{A,C,G,O,H}

Walnuss, Birne, Thymian

9,50

Maroniparfait ^{G,A,C,H,O}

Kürbiskuchen, Kirsche

8,90

Mille feuille ^{A,C,G,O,H}

Bratapfel, Zimt, Schokolade

10,50

Salzburger Nockerl ^C

(Zubereitung ca. 25 Min)

6,90 (pro Person)

Kaiserschmarren ^{C,A,G,O}

Apfelmus und Zwetschkenröster (Zubereitung ca. 25 Min)

12,00

Marillenpalatschinken ^{G,C,A}

6,60

Käseauswahl vom Wagen ^G

klein **9,50**

groß **13,50**



HOTEL & RESTAURANT

SCHLOSSWIRT
ZU ANIF

Liebe Gäste!

Im Rahmen der neuen EU – Verordnung (1169/2011), sind wir als Gastronomiebetrieb dazu verpflichtet, Sie über die folgenden 14 festgelegten Stoffe zu informieren, diese können Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen.

A	glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupine
G	Milch und Lactose	R	Weichtiere



*Schlosswirt
Anif*

*„Die Bewahrung der Tradition des Hauses
ist uns eine Herzensangelegenheit“*

Familie Gassner

Wir erlauben uns für das Couvert pro Person € 3,95 zu verrechnen. *alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzl. MwSt.*