



SCHLOSSWIRT MENÜ

Hirschcarpaccio aus der eigenen Jagd

Steinpilzcreme/ Sauce Cumberland/ Heidelbeeren

2019 **Frühroter Veltliner**, Waldschütz, Wagram

Gurkenkaltschale

Paprikagrauben/ Tomatensorbet

rosa gebratener Kalbsrücken

soufflierter Parmesan/ junger Spinat

2019 **aus den Dörfern rot**, Schuster, St. Magarethen

knuspriger Schlosswirt- Honig

dunkel Schokolade/ Kirschorbet/ Vanille

Darya rosé frizzante, Schuster, Weinviertel

Menü 52,00

Weinbegleitung 19,00

Wir erlauben uns für das Couvert pro Person mittags 2,95 /abends 3,95 zu verrechnen.

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



HOTEL & RESTAURANT
**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

VORSPEISEN

marinierter Kalbstafelspitz vom LUNGAUGOLD Bio-Rind

Kernölvinaigrette/ Käferbohnen/ Salat

als Vorspeise **13,50**

als Hauptspeise **15,50**

Burrata & bunte Tomaten

Mango/ Sesam

12,50



Hirschcarpaccio aus der eigenen Jagd

Steinpilzcreme/ Sauce Cumberland/ Heidelbeeren

14,50

SUPPEN

Anifer Festtagssuppe

Grießnockerl/ Frittaten/ Fleischstrudel

6,50

Gurkenkaltschale

Paprikagrauben/ Tomatensorbet

7,00



Wir erlauben uns für das Couvert pro Person mittags 2,95 /abends 3,95 zu verrechnen.

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



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

HAUPTSPEISEN

Krenfleisch vom weißen Edelwaller

Erdäpfelpüree/ Wurzelgemüse

23,50

Forelle Müllerin (300-400g)

Petersilkartoffeln/ Mandelbutter/ Salat

22,00

Hirschrücken „Rossini“

Foie gras/ Sommertrüffel/ Pastinakencreme

34,00

rosa gebratener Kalbsrücken

soufflierter Parmesan/ junger Spinat

24,50

Eierschwammerlravioli

Heidelbeeren/ Manchego

19,50



Süßkartoffelgulasch

Soja/ Sprossen

16,50



Wir erlauben uns für das Couvert pro Person mittags 2,95 /abends 3,95 zu verrechnen.

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



SCHLOSSWIRT KLASSIKER

Original Wiener Schnitzel

Petersilerdäpfel/ Salat

21,00

gekochter Tafelspitz vom LUNGAUGOLD Bio-Rind

Rösti/ Cremespinat/ Apfelkren/ Schnittlauchsauce

23,50

gebratene Kalbsleber

Lauchpüree/ Apfel/ Speck/ Röstzwiebel/ Vogelbeere

19,50

ausgelöstes Backhendl

Erdäpfel-Vogersalat

16,50

geschmorte Kalbsackerl

Steinpilzrisotto/ gebackenes Bries

24,50

Wir erlauben uns für das Couvert pro Person mittags 2,95 /abends 3,95 zu verrechnen.

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



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

NACHSPEISEN

Topfen- Erdbeersoufflé

Nougat/ Erdbeersorbet

12,50

knuspriger Schlosswirt- Honig

dunkel Schokolade/ Kirschsorbet/ Vanille

13,50

Salzburger Nockerl

(Zubereitung ca. 25 Min)

8,50 (pro Person)

Marillenpalatschinken

7,00

Käseauswahl vom Brett

Klein 9,50

Groß 13,50

BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN
GEBEN WIR SEHR GERNE AUSKUNFT.

Wir erlauben uns für das Couvert pro Person mittags 2,95 /abends 3,95 zu verrechnen.

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