



SCHLOSSWIRT MENÜ

letzte Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 21.00 Uhr

marinierte Burrata

bunte Strauchtomaten/ Mango/ Sesam/ Basilikum

2020 Fruscalzo Rosé, Fruscalzo, Collio, Italien

• • •

Steinpilzschamsuppe

glasiertes Kalbsbries

• • •

Krenfleisch vom weißen Edelwaller

Wurzelgemüse/ Erdäpfelpüree

2021 Aus den Dörfern weiß, Rosi Schuster, Burgenland, Österreich

• • •

Marinierte Walderdbeeren

Hippe/ Sahne/ Vanille Eis

2021 Riesling Berncasteller Doctor Kabinett, Dr. Thanisch, Mosel, Deutschland

Menü	65,00
Weinbegleitung	24,00

Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,00 und abends 4,00 pro Person zu verrechnen.

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



HOTEL & RESTAURANT
**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

VORSPEISEN

Garnelen Cocktail

Gurkenmelone/ Marille/ Radicchio Trevisano

19,00

Gänseleberterrine

Portwein/ Butterbrioche/ Pastinake/ Birne

22,50

marinierte Burrata

bunte Strauchtomaten/ Mango/ Sesam/ Basilikum

15,50



SUPPEN

Anifer Festtagssuppe

Grießnockerl / Frittaten / Fleischstrudel

6,50

Steinpilzschaumsuppe

glasiertes Kalbsbries

8,50

Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,00 und abends 4,00 pro Person zu verrechnen.

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



HOTEL & RESTAURANT
**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

HAUPTSPEISEN

rosa Kalbskotelett

Morchelrahm/ Nussbutterpüree/ Spargelbrokkoli

33,00

Eierschwammerl à la creme

Serviettenknödel



18,50

Eierschwammerl-Rostbraten

Erdäpfel-Speckroulade/ Bohnen

28,00

gebratener Kaninchenrücken

Karottencreme/ Sommertrüffel/ getrüffelter Erdäpfel-Espuma

33,00

gebratener Oktopus

Orecchiette/ Tomate/ Olive

28,00

Krenfleisch vom weißen Edelwaller

Wurzelgemüse/ Erdäpfelpüree

27,50

Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,00 und abends 4,00 pro Person zu verrechnen.

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



SCHLOSSWIRT KLASSIKER

Original Wiener Schnitzel

Petersilerdäpfel / Salat

22,50

gekochter Tafelspitz Bio-Rind

Rösti / Cremespinat / Apfelkren / Schnittlauchsauce

25,50

gebratene Kalbsleber

Lauch-Püree / Apfel / Speck / Röstzwiebel / Vogelbeere

21,50

ausgelöstes Backhendl

Erdäpfel-Vogerlsalat/ gebackene Leber

18,50

geschmorte Kalbsbackerl

Steinpilzrisotto / gebackenes Bries

25,50

Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,00 und abends 4,00 pro Person zu verrechnen.

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



NACHSPEISEN

marinierte Walderdbeeren

Hippe/ Schlagobers/ Vanille Eis

14,50

knusprige Schokolade

Himbeersorbet/ Schlosswirt-Honig

13,50

Salzburger Nockerl

(Zubereitung ca. 25 Min)

8,50 (pro Person)

Marillenpalatschinken

7,00

Käseauswahl vom Salzburger Kaslöchl

klein (3 Stück) 10,50

groß (5 Stück) 14,50

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

Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,00 und abends 4,00 pro Person zu verrechnen.

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