



## SCHLOSSWIRT MENÜ

letzte Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr

### **Roh mariniertes Rindfleisch**

Kräuterkartoffeln / Trüffelmayonnaise / eingelegte Eierschwammerl

*2021 Roter Veltliner, Weingut Waldschütz, Wagram*

• • •

### **Schaumsuppe von heimischen Waldpilzen**

Gebeizte Lachsforelle / Erbse / Gurke

• • •

### **Gedämpftes Filet vom weißen Edelwaller**

Kren / Wurzelgemüse / Kartoffelpüree

*2021 Pinot Gris Dankbarkeit, Christine und Andreas Glück, Burgenland*

• • •

### **knusprige Nougatschnitte**

Himbeersorbet / Sauerrahm

*Tawny Port, Warres, Portugal*

**Menü 68,00**

**Weinbegleitung 24,00**

BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN  
GEBEN UNSERE MITARBEITER 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.*



## VEGETARISCHES MENÜ

letzte Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr

### **Zweierlei von der Süsskartoffel**

Granatapfel / Ruccola / Manchego

*2021 Minuty Prestige Rosé, Chateau Minuty, Provence*

• • •

### **Schaumsuppe von heimischen Waldpilzen**

Stangensellerie / Erbse / Gurke

• • •

### **Veganes Gemüsebeuscherl**

Serviettenknödel

*2012 Il Riccio Tosdcano Rosso IGT, Fattoria Rignana, Toskana*

• • •

### **Waldbeerensalat**

Kalamansisorbet

*Traminer Auslese, Weinlaubenhof Kracher, Neusiedlersee*

<b>Menü</b>	<b>54,00</b>
<b>Weinbegleitung</b>	<b>24,00</b>

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.*

## VORSPEISEN

### **Roh mariniertes Rindfleisch**

Kräuterkartoffeln/ Trüffelmayonnaise / eingelegte Eierschwammerl

19,50

### **Gänseleberterrine**

Portwein / Butterbrioche / Pastinake / Birne

23,50

### **Zweierlei von der Süsskartoffel**

Granatapfel / Ruccola / Manchego



16,50

## SUPPEN

### **Anifer Festtagssuppe**

Grießnockerl / Frittaten / Fleischstrudel

8,00

### **Schaumsuppe von heimischen Waldpilzen**

Gebeizte Bachforelle / Erbse / Gurke

9,50

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.*

## HAUPTSPEISEN

### **Original Wiener Schnitzel in Butterschmalz ausgebacken**

Petersilkartoffel / Salat

28,00

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

Rösti / Cremespinat / Apfeln / Schnittlauchsauce

27,90

### **gebratene Kalbsleber**

Lauch-Püree / Apfel / Speck / Röstzwiebel / Vogelbeere

24,50

### **ausgelöstes Backhendl**

Erdäpfel-Gurkensalat / gebackene Leber

18,50

### **geschmorte Kalbsbackerl**

Steinpilzrisotto / gebackenes Bries

27,00

### **In Butter gebratener Octopus**

Parmesanschaum / Strozzapreti / Basilikum-Tomatenragout

32,00

### **Rosa gebratene Beiriedschnitte**

Kartoffel-Musseline / Wilder Brokkoli / Pilz-Jus

36,00

### **Eierschwammerlgulasch**

Serviettenknödel / geschmorte Honigmelone

23,00



Unser Fleisch  
kommt in regionaler  
Bio-Qualität vom  
Tauernlamm

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

### **Marille**

Ragout / Sorbet / Topfenknödel

13,50

### **Cheesecake-Törtchen**

Zitronen-Mohn Biskuit / geeiste Heidelbeere

17,00

### **Salzburger Nockerl**

(Zubereitung ca. 25 Min)

9,50 (pro Person)

### **Marillenpalatschinken**

8,00

### **hausgemachtes Eis oder Sorbet mit frischen Beeren**

4,90

### **Käseauswahl vom Salzburger Kaslöchl**

klein (3 Stück) 10,50

groß (5 Stück) 14,5

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.*