



## SCHLOSSWIRT MENÜ

letzte Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr

### **gebeizte Beiried vom Bio-Rind**

Kräutererdäpfel/ eingelegte Rüben & Rettich

*2022 Riesling DAC, Gerhard Deim, Kamptal*

• • •

### **Bärlauch-Sellerieschaumsuppe**

knusprige Garnele

• • •

### **rosa gebratene Lammkrone**

Bärlauchpolenta/ Feige

*2018 Atrium Merlot, Torres, Penedés, Spanien*

• • •

### **Schlosswirt Honig**

weiße Schokolade/ Orange/ Himbeere

*Met Honigwein, Koidlerei, Hallein*

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| <b>Menü</b>           | <b>70,00</b> |
| <b>Weinbegleitung</b> | <b>25,00</b> |

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.*

## VORSPEISEN

### **gebeizte Beiried vom Bio-Rind**

Kräutererdäpfel/ eingelegte Rüben & Rettich

**21,00**

### **Gänseleberterrine**

Portwein/ Butterbrioche/ Pastinake/ Birne

**23,50**

### **veganer Bärlauch-Rucolasalat**

Süßkartoffel/ Granatapfel/ Pinienkerne

**19,50**



## SUPPEN

### **Anifer Festtagssuppe**

Grießnockerl/ Frittaten/ Fleischstrudel

**8,00**

### **Bärlauch-Sellerieschaumsuppe**

knusprige Garnele

**8,50**



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.*

## HAUPTSPEISEN

**rosa gebratene Lammkrone**

Bärlauchpolenta/ Feige

**32,00**

**gebratenes Zanderfilet**

Fregola Sarda/ Lardo/ Burrata

**29,00**

**vegane Bärlauch-Gnocchi**

Tomate/ Pinienkerne

**26,00**



**veganes Gemüsebeuschl**

Serviettenknödel

**21,00**



Unser Fleisch  
kommt in regionaler  
Bio-Qualität vom  
Tauernlamm

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

**24,50**

### **ausgelöstes Backhendl**

Erdäpfel-Vogersalat/ gebackene Leber

**18,50**

### **geschmorte Kalbsbackerl**

Steinpilzrisotto/ gebackenes Bries

**27,00**

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

### **Buttermilchschmarrn**

Apfel-Birnenragout/ Tonkabohneneis

**14,00**

### **Schlosswirt Honig**

weiße Schokolade/ Orange/ Himbeere

**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

### **Käseauswahl vom Salzburger Kaslöchl**

**klein (3 Stück) 10,50**

**groß (5 Stück) 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.*