



SCHLOSSWIRT MENÜ

letzte Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr

Roastbeef vom Bio-Rind

Sauce Remoulade/ Wachtelei/ Rucola

2022 Minuty Prestige, Côtes de Provence, Frankreich

• • •

Spargelschaumsuppe

Schnittlauchraviolo

• • •

gebratenes Lachsforellenfilet

hausgemachte Tagliatelle/ Spargel- Morchelrahm

2022 Grauburgunder Reserve, Allram, Kamptal

• • •

Schlosswirt Honig

weiße Schokolade/ Orange/ Himbeere

Met Honigwein, Koidlerei, Hallein

Menü	74,00
Weinbegleitung	25,00

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.



HOTEL & RESTAURANT
**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

VORSPEISEN

Marchfelder Spargel Bruschetta

Aberseer Schafskäse/ Erdbeeren



17,50

Gänseleberterrine

Portwein/ Butterbrioche/ Pastinake/ Birne

23,50

Roastbeef vom Bio-Rind

Sauce Remoulade/ Wachtelei/ Rucola

21,00

SUPPEN

Anifer Festtagssuppe

Grießnockerl/ Frittaten/ Fleischstrudel

8,00

Spargelschaumsuppe

Schnittlauchraviolo



9,50

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

Marchfelder Stangenspargel

Sauce Hollandaise/ Kerbelkartoffel

28,00

mit kleinem Wiener Schnitzel

32,00

mit kleinem Bio -Rinderfilet

36,00

mit gekochtem Schinken

30,00

gebratenes Lachsforellenfilet

hausgemachte Tagliatelle/ Spargel- Morchelrahm

34,00

veganes Spargelrisotto

Rucola/ Tomaten



24,50

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-Vogerlsalat/ 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.