



SCHLOSSWIRT MENÜ

letzte Menü- Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr

Jakobsmuschel

Erdäpfel/ Nussbutter/ Kaviar

2022 Rioja Blanco Antea, Marqués de Cáceres, Rioja, Spanien

• • •

Spargelschaumsuppe

Vanille/ Erdäpfel/ wilde Knospen

• • •

rosa gebratene Lammkrone

Erbse/ Morcheln/ Chicorée

2020 Sancerre rouge Silex, Domaine Jean- Marie Reverdy & Fils, Loire, Frankreich

• • •

„Frühlingserwachen“

griechischer Joghurt/ Baiser/ Limette

2023 Moscato d'Asti DOCG, La Morandina, Piemont, Italien

Menü 4 Gang	79,00
Weinbegleitung	28,00

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.

NATURMENÜ „WALD UND WIESE“

letzte Menü- Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr



„Waldspaziergang“

Soja/ Trüffel/ Pilze/ Knospen

Floreale Wermut alkoholfrei, Casa Martini, Piemont, Italien

• • •

Spargelschaumsuppe

Vanille/ Erdäpfel/ wilde Knospen

• • •

Ofengeschmorter Lauch

Belugalinsen/ Wiesenkräuterbernaise/ Kichererbse

Soolong T- Vino Earl Grey, Soolong, Niederlande

• • •

„Frühlingserwachen“

griechischer Joghurt/ Baiser/ Limette

hausgemachter Wasser- Kefir Limette



Menü 4 Gang

69,00

alkoholfreie Begleitung

22,00

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.

VORSPEISEN

„Waldspaziergang“

Soja/ Trüffel/ Pilze/ Knospen



17,90

Foie Gras

gebraten/ Praline/ Haselnuss/ Birne/ Butterbrioche

24,90

Jakobsmuschel

Erdäpfel/ Nussbutter/ Kaviar

23,00

grüner Spargel im Tempurateig

Miso- Mayonnaise/ Radieschen



17,00

SUPPEN

Anifer Festtagssuppe

Grißnockerl/ Frittaten/ Fleischstrudel

9,00

Spargelschaumsuppe

Vanille/ Erdäpfel/ wilde Knospen



10,90

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

österreichischer Stangenspargel

heurige Erdäpfel/ Sauce Hollandaise



29,00

mit rosa gebratenem Bio- Rinderfilet (200g) 39,00

mit kleinem original Wiener Schnitzel 34,00

INFO

Unser Fleisch
kommt in regionaler
Bio-Qualität vom
Tauernlamm

gebratenes Lachsforellenfilet

Ricotta Ravioli/ Morchelrahm/ grüner Spargel

35,00

„Monte e Mare“

Risotto/ Meeresspargel/ Pilze/ Jakobsmuschel

33,00

rosa gebratene Lammkrone

Erbse/ Morcheln/ Chicorée

36,00

Ofengeschmorter Lauch

Belugalinsen/ Wiesenkräuterbernaise/ Kichererbsen



28,00

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.



SCHLOSSWIRT KLASSIKER

original Wiener Schnitzel in Butterschmalz ausgebacken

Petersilerdäpfel/ Salat

29,00

gekochter Tafelspitz vom Bio-Rind

Röstkartoffeln/ Cremespinat/ Apfeln/ Schnittlauchsauc

27,90

gebratene Kalbsleber

Lauch-Püree/ Apfel/ Speck/ Röstzwiebel/ Vogelbeere

31,90

ausgelöstes Backhendl

Erdäpfel-Vogelersalat/ gebackene Leber

22,90

Reinanke „Müllerin“

Petersilerdäpfel/ Butter/ Salat

24,90

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

„Frühlingserwachen“

griechischer Joghurt/ Baiser/ Limette

14,50

Schokobrownie

Maiwipfel/ Rhabarber/ Blütenpollen

16,50

Affogato

6,90

Salzburger Nockerl

(Zubereitung ca. 25 Min)

9,50 (pro Person)

Marillenpalatschinken

8,90

hausgemachtes Eis oder Sorbet

pro Kugel 3,50

französische Käseauswahl vom Kaslöchl

Chutney/ Brot

klein (3 Stk.) 10,50

groß (5 Stk.) 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.