



SCHLOSSWIRT MENÜ

letzte Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr

Seesaiblingstatar

Frischkäse / Limette / Radieschen / Erbse

2021 Sauvignon blanc, Hannes Sabathi, Südsteiermark, Österreich

• • •

geschäumte Spargelsuppe

Ochsenschleppravioli

• • •

rosa gebratenes Rinderfilet

junges Gemüse/ Morchelrahm/ Nussbutterpüree

2016 Rioja Gran Reserva, Baron de Ley, Rioja, Spanien

• • •

Topfenknödel

Rhabarber/ Himbeersorbet

Darya frizzante rosé, Schuster, Weinviertel

Menü	65,00
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.

VORSPEISEN

Seesaiblingstatar

Frischkäse / Limette / Radieschen / Erbse

17,50

Gänseleberterrine

Portwein / Butterbrioche / Pastinake / Birne

23,50

2erlei Spargel

Vogersalat/ Aberseer Schafskäse/ Erdbeeren

16,50



SUPPEN

Anifer Festtagssuppe

Grießnockerl / Frittaten / Fleischstrudel

8,00

geschäumte Spargelsuppe

Ochsenschleppravioli

9,50

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.

HAUPTSPEISEN

Marchfelder Stangenspargel

Kerbelkartoffeln/ Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

28,00

mit gekochtem Schinken

31,00

mit kleinem Wiener Schnitzel

34,00

Duett vom Tauernlamm

Topinamburgratin / Romanesco

Radicchio Treviso

37,00

Seesaiblingsroulade

Mangold / Erdäpfelpüree / Kerbel

32,00

gebratenes Zanderfilet

Spargelragout/ Polenta Gnocchi/ Speck

34,00

rosa gebratenes Rinderfilet

junges Gemüse/ Morchelrahm/ Nussbutterpüree

38,00

veganes Gemüsebeuschel

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 3,00 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

28,00

gekochter Tafelspitz vom Bio-Rind

Rösti / 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 3,00 und abends 4,00 pro Person zu verrechnen.

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



NACHSPEISEN

Topfenknödel

Rhabarber/ Himbeersorbet

13,50

Törtchen von der weißen Schokolade

marinierte Erdbeeren/ Passionsfruchtsorbet

14,50

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) 14,50

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.