



SCHLOSSWIRT MENÜ

letzte Menü- Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr

glasierte Wachtelbrust

Fenchel/ Orange/ falsche Oliven

2024 Weisser Burgunder, Thermenregion DAC Gumpoldskirchen, Weingut Stadlmann, Traiskirchen

• • •

Kürbisschaumsuppe

Erdäpfelflan/ Frischkäse/ Tartar

• • •

rosa gebratenes Bio-Rinderfilet (200g)

hausgemachte Ravioli/ Kürbisgrün/ Gurke/ Ricotta

2012 Rosso Bruno Venezia Giulia IGP ME/RF, Fruscalzo, Friuli-Venezia Giulia, Italien

• • •

„Herbstgeflüster“

Apfel/ Walnuss/ Kürbis/ Karamell

2024 Moscato d'Asti DOCG, Beppe Marino, Piemont, Italien

Menü 4 Gang

81,00

Weinbegleitung

26,00

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“

Pilze/ Knospen/ Trüffel/ Soja

Flo reale Wermut alkoholfrei, Casa Martini, Piemont, Italien

• • •

Kürbisschaumsuppe

Erdäpfelflan/ Frischkäse/ Tartar

• • •

geräucherter Kürbis

Rote Rüben Scoby/ Erdnuss/ Linsen

Soolong T- Vino Earl Grey, Soolong, Niederlande

• • •

„Herbstgeflüster“

Apfel/ Walnuss/ Kürbis/ Karamell

Spiced Gold 0,0 alcohol free, Captain Morgan Rum Company



Menü 4 Gang

alkoholfreie Begleitung

69,00

22,00

VORSPEISEN

„Waldspaziergang“

Pilze/ Knospen/ Trüffel/ Soja



18,00

Foie Gras

gebraten/ Praline/ Haselnuss/ Birne/ Butterbrioche

24,90

Jakobsmuschel

Erdäpfel/ Nussbutter/ Kaviar

23,00

glasierte Wachtelbrust

Fenchel/ Orange/ falsche Oliven

21,90

SUPPEN

Anifer Festtagssuppe

Grießnockerl/ Frittaten/ Fleischstrudel

9,00

Kürbisschaumsuppe

Erdäpfelflan/ Frischkäse/ Tartar



11,90

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

hausgemachte Ravioli

Kürbisgrün/ Gurke/ Ricotta



29,00

dazu rosa gebratenes Bio-Rinderfilet (200g)

42,00

INFO

Unser Fleisch
kommt in regionaler
Bio-Qualität vom
Tauernlamm

sous vide gegartes Wallerfilet

Pilze/ Erdäpfel/ Grünkohl

32,00

Perlhuhnbrust

Karotte/ Feige/ Pastinake

39,00

geräucherter Kürbis

Rote Rüben Scoby/ Erdnuss/ Linsen



31,00

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

Rösterdäpfel/ Cremespinat/ Apfelkren/ Schnittlauchsauce

27,90

gebratene Kalbsleber

Lauch-Püree/ Apfel/ Speck/ Röstzwiebel/ Vogelbeere

31,90

ausgelöstes Backhendl

Erdäpfel-Vogerlsalat/ 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

„Herbstgeflüster“

Apfel/ Walnuss/ Kürbis/ Karamell

16,50

Hollerkoch

Kürbiskernparfait/ Birne/ Apfel

14,50

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.) 14,50 | groß (5 Stk.) 17,50

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.