SCHLOSSWIRT
ZU ANIF

SCHLOSSWIRT MENÜ

letzte Menü- Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr

Jakobsmuschel
Erdäpfel/ Nussbutter/ Stör Kaviar vom Grüll

2024 Rioja Blanco DOC Antea, Marqués de Cásceres, Rioja, Spanien

• • •

Maronischaumsuppe
Rotkraut/ Granatapfel/ Sellerie

• • •

Bio-Rinderfilet (200g)
Tagliatelle/ Perigord Trüffel/ Black Pearl Pilz

2019 Rochus ME/CS/ZW, Weinschloss Thaller, Maierhofen, Steiermark

• • •

Süßer Schlitten
Mille Feuille/ Schokolade/ Mandarine

2018 Verduzzo IGT, Fruscalzo, Venetien, Italien

Menü 4 Gang	**93,00**
Weinbegleitung	**32,00**

BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN UNSERE MITARBEITER SEHR GERNE AUSKUNFT
Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,50 und abends 5,00 pro Person zu verrechnen.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzl. MwSt.

SCHLOSSWIRT
ZU ANIF

NATURMENÜ „WALD UND FELD“

letzte Menü-Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr

VEGETARISCH

Wintergarten
Zuckerhut/ Maroni/ Radicchio/ Feige/ Blutorange

hausgemachter Orangenblüten- Kombucha

• • •

Maronischaumsuppe
Rotkraut/ Granatapfel/ Sellerie

• • •

Gemüsepäckchen
Süßkartoffel/ Rote Rübe/ Kürbis/ Reispapier

Bastis Wasserkefir Zitronengras/ Ingwer/ Curry

• • •

Süßer Schlitten
Mille Feuille/ Schokolade/ Mandarine

Classic Chai mit Milchschaum

0% ALKOHOLFREI	**Menü 4 Gang**	**71,00**
	alkoholfreie Begleitung	**24,00**

BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN UNSERE MITARBEITER SEHR GERNE AUSKUNFT

Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,50 und abends 5,00 pro Person zu verrechnen.

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

SCHLOSSWIRT
ZU ANIF

VORSPEISEN

Wintergarten
Zuckerhut/ Maroni/ Radicchio/ Feige/ Blutorange
VEGAN
18,00

Foie Gras
gebraten/ Praline/ Haselnuss/ Birne/ Butterbrioche
25,00

Jakobsmuschel
Erdäpfel/ Nussbutter/ Stör Kaviar vom Grüll
27,00

Wachtelbrust
Sellerie/ Apfel/ Portwein
23,00

SUPPEN

Anifer Festtagssuppe
Grießnockerl/ Frittaten/ Fleischstrudel
9,00

Maronischaumsuppe
Rotkraut/ Granatapfel/ Sellerie
VEGETARISCH
12,00

BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN UNSERE MITARBEITER SEHR GERNE AUSKUNFT
Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,50 und abends 5,00 pro Person zu verrechnen.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzl. MwSt.

SCHLOSSWIRT
ZU ANIF

HAUPTSPEISEN

Steinbutt
Orange/ Butter/ Erdäpfel/ Kaviar
43,00

Bio-Rinderfilet (200g)
Tagliatelle/ Perigord Trüffel/ Black Pearl Pilz
52,00

INFO

Unser Rindfleisch kommt in Bio-Qualität von der Gassner-Farm

Gratinierter Camembert
Kohlsprossen/ Mandel/ Granatapfel
28,00

VEGETARISCH

Gemüsepäckchen
Süßkartoffel/ Rote Rübe/ Kürbis/ Reispapier
32,00

VEGAN

¼ knusprige Bio- Ente
Serviettenknödel/ Apfel-Rotkraut
41,00

BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN UNSERE MITARBEITER SEHR GERNE AUSKUNFT
Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,50 und abends 5,00 pro Person zu verrechnen.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzl. MwSt.

SCHLOSSWIRT
ZU ANIF

SCHLOSSWIRT KLASSIKER

original Wiener Schnitzel in Butterschmalz ausgebacken
Petersilerdäpfel/ Salat
32,00

gekochter Tafelspitz vom Bio-Rind
Rösterdäpfel/ Cremespinat/ Apfelkren/ Schnittlauchsauce
27,90

gebratene Kalbsleber
Lauch-Püree/ Apfel/ Speck/ Röstzwiebel/ Vogelbeere
31,00

ausgelöstes Backhendl
Erdäpfel-Vogerlsalat/ gebackene Leber
21,90

Seezunge „Müllerin“
Petersilerdäpfel/ Butter/ Salat
29,90

BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN UNSERE MITARBEITER SEHR GERNE AUSKUNFT
Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,50 und abends 5,00 pro Person zu verrechnen.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzl. MwSt.

SCHLOSSWIRT
ZU ANIF

NACHSPEISEN

Dukaten Buchteln
Powidl/ Vanille
17,00

Süßer Schlitten
Mille Feuille/ Schokolade/ Mandarine
19,00

Affogato
7,50

Salzburger Nockerl
(Zubereitung ca. 25 Min)
14,00 (pro Person)

Marillenpalatschinken
2Stk. 9,90 / 1Stk. 5,90

hausgemachtes Eis oder Sorbet
pro Kugel **4,00**

französische Käseauswahl vom Kaslöchl
Chutney/ Brot
klein (3 Stk.) 12,00 | groß (5 Stk.) 15,00

BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN UNSERE MITARBEITER SEHR GERNE AUSKUNFT
Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,50 und abends 5,00 pro Person zu verrechnen.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzl. MwSt.