



SCHLOSSWIRT MENÜ

letzte Menü- Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr

Jakobsmuschel

Erdäpfel/ Nussbutter/ Kaviar

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

• • •

Gazpacho

Mangold/ Kirsche/ falsches Ceviche

• • •

rosa gebratenes Bio-Rinderfilet (200g)

Bulgur/ Blattspinat/ gefüllte Ricotta-Tomate/ Rosenseitlinge

2022 Schlosswirt Cuvée W1 CS/ME, Weinhof Waldschütz, Wagram

• • •

„Sommernachtstraum“

griechischer Joghurt/ Baiser/ Limette/ Kirsche

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

Menü 4 Gang

81,00

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



Brotsalat

Olive/ Tomate/ Wiesenkräuter/ Nektarine

2024 FLEIN Saft vom Sauvignon blanc, Weingut Gross & Gross, Südsteiermark

• • •

Gazpacho

Mangold/ Kirsche/ falsches Ceviche

• • •

Miso Melanzani

asiatischer Erdäpfelsalat/ Knusperwaffel

Soolong T- Vino Earl Grey, Soolong, Niederlande

• • •

„Sommernachtstraum“

griechischer Joghurt/ Baiser/ Limette/ Kirsche

hausgemachter Kombucha



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

Brotsalat

Olive/ Tomate/ Wiesenkräuter/ Nektarine



15,90

Foie Gras

gebraten/ Praline/ Haselnuss/ Marille/ Butterbrioche

24,90

Jakobsmuschel

Erdäpfel/ Nussbutter/ Kaviar

23,00

Bouillabaisse

Knoblauchbrot/ Sauce Rouille

21,90

SUPPEN

Anifer Festtagssuppe

Grießnockerl/ Frittaten/ Fleischstrudel

9,00

Gazpacho

Mangold/ Kirsche/ falsches Ceviche



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 Tagliatelle

Wiesenkräuter/ Tomate/ Salzorange



29,00

Bouillabaisse

Knoblauchbrot/ Sauce Rouille

32,00

rosa gebratenes Bio-Rinderfilet (200g)

Bulgur/ Blattspinat/ gefüllte Ricotta-Tomate/ Rosenseitlinge

39,00

INFO

Unser Fleisch
kommt in regionaler
Bio-Qualität vom
Tauernlamm

Miso Melanzani

asiatischer Erdäpfelsalat/ Knusperwaffel



31,00

Eierschwammerl-Rostbraten

Serviettenknödel/ Blattsalat

34,00

Trüffelrisotto

mit niederösterreichischen Trüffeln



35,00

dazu rosa gebratenes Bio-Rinderhüftsteak

41,00

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

„Sommernachtstraum“

griechischer Joghurt/ Baiser/ Limette/ Kirsche

14,50

Topfenschmarren

Erdbeersalat/ Mädesüßeis

17,50

Affogato

6,90

Sgroppino

Zitronensorbet/ Vodka oder Prosecco

7,50

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.