



SCHLOSSWIRT MENÜ

letzte Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr

Tomaten Bruschetta

Burratasphären/ Basilikum
auch mit Garnele möglich

2023 Sauvignon blanc Sunki, Weingut Sabathi, Südsteiermark DAC

• • •

Erdbeer-Gazpacho

Frischkäsecracker

• • •

hausgemachte Tagliatelle

Eierschwammerlrahm/ Parmesanschaum/ rosa Bio-Hüftsteak

2022 Chianti Classico Péppoli DOCG, Antinori, Toskana

• • •

Wachauer Ur-Marillenknödel

Marillenröster

2023 Moscato d'Asti DOCG, Cascina Castlét, Piemont

Menü ohne Garnele 74,00

Menü mit Garnele 78,00

Menü vegetarisch 69,00

Weinbegleitung 25,00



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

Tomaten Bruschetta

Burratasphären/ Basilikum

16,00

mit 2 Stk. Garnelen 24,00



Gänseleberterrine

Portwein/ Butterbrioche/ Pastinake/ Birne

23,50

Roastbeef vom Bio-Rind

Sauce Remoulade/ Wachtelei/ Rucola

21,00

konfiertes Bio-Eigelb

sautierter Spinat/ österreichischer Sommertrüffel

22,90



Bouillabaisse

Sauce Rouille/ Knoblauchbrot

26,00

SUPPEN

Anifer Festtagssuppe

Grießnockerl/ Frittaten/ Fleischstrudel

9,00

Erdbeer- Gazpacho

Frischkäsecracker

9,50



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.

HAUPTSPEISEN

hausgemachte Tagliatelle

Eierschwammerlrahm/ Parmesanschaum

32,00



mit rosa gebratenem Bio- Hüftsteak 38,00

mit gebratenem Zanderfilet 35,00

Unser Fleisch
kommt in regionaler
Bio-Qualität vom
Tauernlamm

Eierschwammerl á la creme

Serviettenknödel

26,00



gebratene Jakobsmuscheln

österreichisches Trüffel-Risotto

39,00

rosa gebratenes Bio-Rinderfilet

getrüffeltes Erdäpfelpüree/ glasiertes Babygemüse

42,00

veganes Gemüsebeuschl

Serviettenknödel

23,00



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

28,00

gekochter Tafelspitz vom Bio-Rind

Röstkartoffeln/ Cremespinat/ Apfelkren/ Schnittlauchsauce

27,90

gebratene Kalbsleber

Lauch-Püree/ Apfel/ Speck/ Röstzwiebel/ Vogelbeere

26,50

ausgelöstes Backhendl

Erdäpfel-Vogerlsalat/ gebackene Leber

19,50

geschmorte Kalbsackerl

Schwammerlrisotto/ gebackenes Bries

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.



NACHSPEISEN

Wachauer Ur- Marillenknödel

Marillenröster

18,00

Schlosswirt Honig

weiße Schokolade/ Himbeere

16,50

Affogato

5,50

Salzburger Nockerl

(Zubereitung ca. 25 Min)

9,50 (pro Person)

Marillenpalatschinken

8,00

hausgemachtes Eis oder Sorbet

pro Kugel **4,90** mit frischen Beeren

pro Kugel **3,00** ohne Beeren

Käseauswahl vom Salzburger Kaslöchl

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.