



SCHLOSSWIRT MENÜ

letzte Menü- Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr

Jakobsmuschel

Pilz Dashi/ Erdäpfel/ Passe Pierre

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

• • •

Spargelschaumsuppe

Spargel/ Tempura/ Vanille

• • •

Salzburger Maibockkrücken

Brennnessel/ Rettich/ Radieschen

2024 Cabernet franc Ultra Violett, Weingut Strehn, Deutschkreutz, Burgenland

• • •

„Wiesenbrise“

Griechischer Joghurt/ Baiser/ wilde Kräuter

Prosecco Superiore DOCG Extra Dry, Varaschin, Valdobbiadene, Venetien, Italien

Menü 4 Gang	86,00
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 „FELD UND WIESE“

letzte Menü-Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr



Brotsalat

Erdäpfelbrot/ Spargel/ Birne

Saft pur Gelber Muskateller, Weingut Müller, Krustetten, Kremstal

• • •

Spargelschaumsuppe

Spargel/ Tempura/ Vanille

• • •

karamellierter Spargel

Erdäpfel/ Erdnuss/ Tomate

Soolong T- Vino Earl Grey entalkoholisierter Wein- infusioniert mit Tee, Niederlande

• • •

„Wiesenbrise“

Griechischer Joghurt/ Baiser/ wilde Kräuter
hausgemachter Wasserkefir Gundelrebel Limette



Menü 4 Gang

67,00

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.



HOTEL & RESTAURANT
**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

VORSPEISEN

Brotsalat

Erdäpfelbrot/ Spargel/ Birne

17,00



Foie Gras

gebraten/ Praline/ Haselnuss/ Birne/ Butterbrioche

24,90

Jakobsmuschel

Pilz Dashi/ Erdäpfel/ Passe Pierre

24,00

„Waldspaziergang“

Soja/ Trüffel/ Pilze/ Knospen

21,00



SUPPEN

Anifer Festtagssuppe

Grießnockerl/ Frittaten/ Fleischstrudel

9,00

Spargelschaumsuppe

Spargel/ Tempura/ Vanille

12,00



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.

HAUPTSPEISEN

Zanderfilet

Fregola Sarda/ Spargel/ Salzburger Morchel

36,00

INFO

Unser Fleisch
kommt in regionaler
Bio-Qualität vom
Tauernlamm

Salzburger Maibockkrücken

Brennnessel/ Rettich/ Radieschen

46,00

österreichischer Stangenspargel

Petersilerdäpfel/ Sauce Hollandaise

26,00

mit kleinem Schnitzerl

31,00

mit kleinem Bio- Rinderfilet

38,00

karamellierter Spargel

Erdäpfel/ Erdnuss/ Tomate

29,00



Jakobsmuschel

Pilz Dashi/ Erdäpfel/ Passe Pierre

34,00

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

26,90

gebratene Kalbsleber

Lauch-Püree/ Apfel/ Speck/ Röstzwiebel/ Vogelbeere

31,00

ausgelöstes Backhendl

Erdäpfel-Vogerlsalat/ gebackene Leber

21,90

Seezunge „Müllerin“

Petersilerdäpfel/ Butter/ Salat

28,90

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

„Wiesenbrise“

Griechischer Joghurt/ Baiser/ wilde Kräuter

16,00

Schmarren

Sauerrahm/ Rhabarber/ Erdbeere

18,90

Affogato

7,50

Salzburger Nockerl

(Zubereitung ca. 25 Min)

9,50 (pro Person)

Marillenpalatschinken

8,90

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 3,20 und abends 4,50 pro Person zu verrechnen.

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