

## SCHLOSSWIRT MENÜ

letzte Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr

### **knusprig gebratene Blunze**

Orangenfenchel/ Erdäpflespuma

*2020 Gewürztraminer Klöch, Winkler-Hermaden, Kapfenstein*

### **Allerlei vom Kürbis**

Creme/ roh mariniert/ Manchego/ Kürbiskerne



*2022 Bourgogne Aligoté, Maurice Gavignet, Nuit-Saint-Georges*

• • •

### **Kürbisschaumsuppe**

Frischkäsecracker/ Hirschschinken

• • •

### **rosa gebratener Rehrücken**

Pilzgratin/ Heidelbeeren

*2018 Cuve (BLF/ZW/ ME), Uwe Schiefer, Großpetersdorf*

### **confierte Babyartischocken**

Selleriecreme/ Haselnuss



*2020 Wiener Gemischter Satz DAC Nussberg, Bioweingut Lenikus, Wien*

• • •

### **Topfenknödel**

Zwetschkenröster/ Tonkabohneneis

*gereifte Jahrgänge Tokaj Aszú 5 Puttonyos, diverse Weingüter, Ungarn*

**Menü 4 Gang**

**79,00**

**Menü vegetarisch**

**69,00**

**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.*

## VORSPEISEN

### **Allerlei vom Kürbis**

Creme/ roh mariniert/ Manchego/ Kürbiskerne  
**17,00**



### **Gänseleberterrine**

Portwein/ Butterbrioche/ Pastinake/ Birne  
**23,50**

### **knusprig gebratene Blunze**

Orangenfenchel/ Erdäpflespuma  
**22,90**

### **TIPP**

**Schwammerl-  
Empfehlungen nach  
Sucherfolg!**

**Fragen Sie nach!**

## SUPPEN

### **Anifer Festtagssuppe**

Grießnockerl/ Frittaten/ Fleischstrudel  
**9,00**



### **Kürbisschaumsuppe**

Frischkäsecracker/ Hirschschinken  
**9,50**



## HAUPTSPEISEN

### **hausgemachte Parpadelle**

Kürbis/ Feta



**28,00**

mit rosa gebratenem Bio- Hüftsteak **34,00**

mit gebratenen Jacobsmuscheln **36,00**

### **confierte Babyartischocken**

Selleriecreme/ Haselnuss



**26,00**

### **gedämpftes Reinankenfilet**

Rollgerstlrisotto/ Grünkohl

**32,00**

### **rosa gebratener Rehrücken**

Pilzgratin/ Heidelbeeren

**42,00**

### **veganes Gemüsebeuschl**

Serviettenknödel



**23,00**

## INFO

Unser Fleisch  
kommt in regionaler  
Bio-Qualität vom  
Tauernlamm

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-Vogersalat/ gebackene Leber

**19,50**

### **geschmorte Kalbsackerl**

Steinpilzrisotto/ 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

### **Topfenknödel**

Zwetschkenröster/ Tonkabohneneis

**14,50**

### **Heidelbeerdatscherl**

Sauerrahmeis

**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

### **französische Käseauswahl**

Chutney/ Brot

**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.*