



SCHLOSSWIRT MENÜ

letzte Menü- Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr

confiertes Bio- Eigelb

Blattspinat/ schwarze Nuss/ schwarzer Scoby

2024 Pouilly- Fumé La Villaudiere, Domaine Reverdy & Fils, Loire, Frankreich

• • •

Hummerbisque

Nori Blatt/ Fischfarce

• • •

rosa gebratenes Bio- Rinderfilet (200g)

hausgemachte Tagliatelle/ Trüffel/ Quitten- Salbeichutney

2022 Barbera d'Asti Costacasareggio, Serra Domenico, Piemont, Italien

• • •

„Schneegestöber“

weiße Schokolade/ Quitte/ Zuckerwatte

2019 Beerenauslese WB/WR, Weingut Feiler- Artinger, Rust, Burgenland

Menü 4 Gang

81,00

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 „GARTEN UND FELD“

letzte Menü-Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr



pikanter Bratapfel

geräucherter Tofu/ Walnuss/ Rotkraut

hausgemachter Kombucha Rooibos- Gewürz

• • •

Pastinakenschaumsuppe

Maronitascherl/ Petersilienöl

• • •

Weißkraut- Steak

Polenta/ Chimi Churi/ Tomatensalsa

Soolong T- Vino Earl Grey, Soolong, Niederlande

• • •

„Schneegestöber“

weiße Schokolade/ Quitte/ Zuckerwatte

Captain Morgan 0,0/ hausgemachter Marillensirup/ Stieglitz Zitrone



Menü 4 Gang
alkoholfreie Begleitung

69,00

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

pikanter Bratapfel

geräucherter Tofu/ Walnuss/ Rotkraut



18,00

Foie Gras

gebraten/ Praline/ Haselnuss/ Birne/ Butterbrioche

24,90

glasierter Hummer

Erdäpfel/ Nussbutter

25,00

confiertes Bio- Eigelb

Blattspinat/ schwarze Nuss/ schwarzer Scoby



21,00

SUPPEN

Anifer Festtagssuppe

Grießnockerl/ Frittaten/ Fleischstrudel

9,00

Pastinakenschaumsuppe

Maronitascherl/ Petersilienöl



11,90

Hummerbisque

Nori Blatt/ Fischfarce

13,90

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

Trüffel/ Quitten- Salbeichutney



30,00

dazu rosa gebratenes Bio-Rinderfilet (200g)

44,00

dazu gedämpftes Zanderfilet

36,00

INFO

Unser Fleisch
kommt in regionaler
Bio-Qualität vom
Tauernlamm

¼ knusprige Bio- Bauernente

Serviettenknödel/ Apfel- Rotkraut

38,00

rosa gebratener Rehrücken

Selleriecreme/ Waldpilze/ schwarze Nuss

42,00

Weißkraut- Steak

Polenta/ Chimi Churi/ Tomatensalsa



31,00

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

„Schneegestöber“

weiße Schokolade/ Quitte/ Zuckerwatte

16,50

Scheiterhaufen

Apfel/ Brioche/ Vanille

15,50

Affogato

6,90

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.