



## SCHLOSSWIRT MENÜ

letzte Bestellmöglichkeit 13.30 bzw. 20.30 Uhr

### **gebeizter Seesaibling**

Curry/ rote Rübe/ Trüffel

*2020 Riesling Kabinett Bernkasteler Doctor, Dr. H. Thanisch, Mosel, Deutschland*

• • •

### **Schwarzwurzelschaumsuppe**

Hirschravioli/ Petersilie

• • •

### **¼ Bauernente**

Blaukraut/ Erdäpfel- Grießknödel

*2012 Rosso Bruno, Fruscalzo, Collio, Italien*

• • •

### **Maronireis**

Schokolade/ Beeren/ geeiste Blutorange

*King's Tawny Port, Warre`s, Oporto, Portugal*

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| <b>Menü</b>           | <b>65,00</b> |
| <b>Weinbegleitung</b> | <b>24,00</b> |

Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,00 und abends 4,00 pro Person zu verrechnen.

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



HOTEL & RESTAURANT  
**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## VORSPEISEN

**gebeizter Seesaibling**

Curry/ rote Rübe/ Trüffel

16,50

**Gänseleberterrine**

Portwein/ Butterbrioche/ Pastinake/ Birne

22,50

**karamellierte Ziegenkäseterrine**

Kräutersalat/ rotes Apfelpüree/ Walnuss

15,50



## SUPPEN

**Anifer Festtagssuppe**

Grießnockerl / Frittaten / Fleischstrudel

7,50

**Schwarzwurzelschaumsuppe**

Hirschravioli/ Petersilie

8,90

Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,00 und abends 4,00 pro Person zu verrechnen.

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



HOTEL & RESTAURANT  
**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## HAUPTSPEISEN

### **¼ Bauernente**

Blaukraut/ Erdäpfel- Grießknödel

**32,00**

### **rosa Beiried vom Biorind**

Nussbutterpüree/ Babygemüse/ Pilzjus

**31,00**

### **gebratenes Zanderfilet**

rote Rübe/ Erdäpfelkren

**29,50**

### **gebratener Stör**

weißes Bohnenpüree/ gebackene Blunze

**30,00**

### **rote Rüben Knödel**

braune Butter/ Krenschaum/ Rucola

**21,00**



Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,00 und abends 4,00 pro Person zu verrechnen.

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



## SCHLOSSWIRT KLASSIKER

### **Original Wiener Schnitzel**

Petersilerdäpfel / Salat

**25,90**

### **gekochter Tafelspitz Bio-Rind**

Rösti / Cremespinat / Apfelkren / Schnittlauchsauce

**26,90**

### **gebratene Kalbsleber**

Lauch-Püree / Apfel / Speck / Röstzwiebel / Vogelbeere

**23,50**

### **ausgelöstes Backhendl**

Erdäpfel-Vogerlsalat/ gebackene Leber

**18,50**

### **geschmorte Kalbsbackerl**

Steinpilzrisotto / gebackenes Bries

**26,00**

Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,00 und abends 4,00 pro Person zu verrechnen.

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



HOTEL & RESTAURANT  
**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## NACHSPEISEN

### **Zweierlei Zwetschke**

Pofesen/ Zwetschkeneis/ Vanille

**14,00**

### **Maronireis**

Schokolade/ Beeren/ geiste Blutorange

**14,00**

### **Salzburger Nockerl**

(Zubereitung ca. 25 Min)

**9,50** (pro Person)

### **Marillenpalatschinken**

**8,00**

### **hausgemachtes Eis oder Sorbet mit frischen Beeren**

**4,90**

### **Käseauswahl vom Salzburger Kaslöchl**

**klein (3 Stück) 10,50**

**groß (5 Stück) 14,50**

BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN  
UNSERE MITARBEITER SEHR GERNE AUSKUNFT

Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,00 und abends 4,00 pro Person zu verrechnen.

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