

ABENDKARTE

Vorspeisen

Knusprige Backhendlstreifen Gemischter Salat Kürbiskerne Kernöl	7,50
Carpaccio vom Mühlviertler Weideochsen Marinierte Eierschwammerl Pinienkerne Parmesan	12,40
Schweinebauch-Salat „Asia Style“ Geflämte Feige gebackene Portobello-Pilze Quinoa Kaffeelack	10,60
Eierschwammerl-Frischkäseterrine Gebeizte Fjordforelle Wildkräutersalat Leindotter-Vinaigrette	12,80
Lauwarmes Knoblauchbrot	3,80
Gemischter Vorspeisensalat	6,20

Suppen

Klare Rindsuppe Frittaten	3,80
Klare Rindsuppe Gebackene Leberknödeln	4,20
Kartoffel-Pastinakensuppe Geröstete Eierschwammerl	5,50
Erdnussschaumsüppchen Gebratene Garnele Chiliöl	6,50

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Eierschwammerlrisotto Vegetarische Frühlingsrolle Parmesan	Vorspeise	8,80
	Hauptspeise	12,40
Jakobsmuschel und Grammeltascherl Champagnerrahmkraut Kümmelsaft	Vorspeise	14,00
	Hauptspeise	24,00



Schlössl-Menü

Schweinebauch-Salat „Asia Style“

Geflämmte Feige | gebackene Portobello-Pilze | Quinoa | Kaffeelack

Erdnussschaumsüppchen

Gebatene Garnele | Chiliöl

Tournedos vom Rinderfilet

Eierschwammerl a la creme | Kartoffelgratin | Saisongemüse

oder

Gegrillte Lachstranche

Rosmarinkartoffel | Pak Choi | Tomatensugo

Schokoladentarte

Gebackene weiße Schokolade | Pfirsichsorbet | Bananen Espuma

Menüpreis 46,00

Unsere spezielle Weinempfehlung

Weingut Sighardt Donabaum	Spitz, Wachau		
2016 Grüner Veltliner, Spitzer Weingärten		0,75l	28,00
Weingut Franz Weninger	Horitschon, Mittelburgenland		
2011 Cuvée Veratina		0,75l	48,00

PÖSTLINGBERG SCHLÖSSL Gebrüder Gallistl GmbH

A-4043 LINZ • AM PÖSTLINGBERG 14 • TEL 0732 / 71 66 33 – 0 • FAX 0732 – 71 66 33 – 66 • KEIN RUHETAG
WWW.POESTLINGBERGSCHLOESSL.AT • E-MAIL: OFFICE@P-SCHLOESSL.AT • UID-NUMMER: ATU 68157004

Gala-Menü

Schweinebauch-Salat „Asia Style“

Geflämmte Feige | gebackene Portobello-Pilze | Quinoa | Kaffeelack

Erdnussschaumsüppchen

Gebatene Garnele | Chiliöl

Jakobsmuschel und Grammeltascherl

Champagnerrahmkraut | Kümmelsaft

Himbeersorbet

Schlössl Sekt | frische Beeren | Minzchip

Tournedos vom Rinderfilet

Eierschwammerl a la creme | Kartoffelgratin | Saisongemüse

oder

Gegrillte Lachstranche

Rosmarinkartoffel | Pak Choi | Tomatensugo

Schokoladentarte

Gebackene weiße Schokolade | Pfirsichsorbet | Bananen Espuma

Menüpreis 58,00

Hauptgerichte

Eierschwammerlrisotto Vegetarische Frühlingsrolle Parmesan		12,40
Fregola-Sarda (Weizengrießperlen) Zucchini Tomate geröstete Pinienkerne	Vegan	14,60
Medaillons vom Schweinefilet Pfefferspeckrahmsauce Kartoffelgratin buntes Gemüse		16,80
Bio-Entenbrust Cranberryjus Rote Rüben Gnocchi Zuckerschotenschwamm		22,80
Gegrillte Lachstranche Rosmarinkartoffel Pak Choi Tomatensugo		21,40
Jakobsmuschel und Grammeltascherl Champagnerrahmkraut Kümmelsaft		24,00
Rinderfiletsteak vom Grill (ca. 200g) Eierschwammerl a la creme Kartoffelgratin Saisongemüse		28,40
Rib-Eye Steak vom US-Beef (ca. 300g) Zucchini-Tomatengemüse Rosmarinkartoffeln Portweinjus		36,00

Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Zitronenmousse Apfel-Minzragout Limettenbaiser Shortbread Sauerrahmeis	8,80
Schokoladentarte Gebackene weiße Schokolade Pfirsichsorbet Bananen Espuma	9,60
Vanille-Rumparfait Marillenragout Haselnussluft Butterbrösel	8,20
Sorbet-Trilogie Nusshippe Baiser Himbeer Pfirsich Grüner Apfel	7,60
Himbeersorbet Schlössl Sekt frische Beeren Minzchip	5,80
Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“ (Lassen Sie sich überraschen!)	14,20
Käseteller Walnuss Traube Honig	9,40

Die besondere Empfehlung unserer Kaffeespezialitäten

Irish Coffee

6,20

Café Coretto

6,20

Café Amaretto

6,20