



Folgende Menüvorschläge möchten wir Ihnen anbieten:

Wir bitten um Verständnis, dass aus organisatorischen Gründen nur **EIN Menü** (2 Hauptspeisen zur Auswahl) **für alle Gäste** ausgewählt werden kann. (*Für Vegetarier oder Veganer werden wir gerne vor Ort eine Alternative anbieten.*)

Gedeck € 2,90

Menü 1:

Zitronengras-Ingwerschaumsuppe
xxx
Medaillons vom Schweinsfilet auf
Pfefferspeckrahmsauce, dazu Kartoffelgratin
und Saisongemüse
oder
In Kräuterbutter gebratenes Saiblingsfilet an
Proseccoschaum mit Weißweinrisotto und
Saisongemüse
xxx
Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren und
Kokoseis

Preis pro Person € 31,00

Menü 3:

Zitronengras-Ingwerschaumsuppe
xxx
Kleine Kalbsschnitzel mit Tomaten und
Mozzarella überbacken, dazu Weißweinrisotto
und Zucchini Gemüse
oder
Gegrilltes Wolfsbarschfilet an
Champagnerschaum mit mediterranem
Kartoffelpüree und Broccoli
xxx
Pfersich-Joghurtterrine auf Fruchtspiegel

Preis pro Person € 33,00

Menü 2:

Mühlviertler Kartoffelschaumsuppe
mit Croûtons
xxx
Knusprig gebratene Maishendlbrust auf
Steinpilzrisotto mit Marktgemüse
oder
Zanderfilet auf Safranfettuccini mit
Broccoli und Cherrytomaten an Rieslingsauce
xxx
Törtchen von der weißen Schokolade
auf Fruchtspiegel

Preis pro Person € 32,50

Menü 4:

Kräuterschaumsuppe mit Croûtons
xxx
Gegrillte Rinderfilet-Tournedos an
Rosmarinjus mit Leinöl-Stampfkartoffeln und
feinem Ratatouille
oder
Gebratenes Lachsforellenfilet auf
Rahmkartoffeln mit Saisongemüse
xxx
Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren
und Kokoseis

Preis pro Person € 34,50



Menü 5:

Kartoffelkäseterrine mit Mühlviertler Bauernspeck
xxx
Knusprig gebratene Maishendlbrust auf Steinpilzrisotto mit Marktgemüse
oder
Zanderfilet auf Safranfettuccini mit Broccoli und Cherrytomaten an Rieslingsauce
xxx
Törtchen von der weißen Schokolade auf Fruchtspiegel

Preis pro Person € 36,50

Menü 7:

Beef Tatar vom Mühlviertler Weideochsen garniert mit Wachtelei, Kapernbeeren und roten Zwiebeln
xxx
Mediterran gefüllte Maishendlbrust auf cremigem Antipasti-Risotto an Rosmarinjus und buntem Gemüse
oder
Gegrilltes Wolfsbarschfilet an Champagnerschaum mit mediterranem Kartoffelpüree und Broccoli
xxx
Baileysparfait an Fruchtspiegel

Preis pro Person € 39,50

Menü 6:

Italienischer Anti-Pasti-Teller
(Gebratener Scampi mit Basilikumpesto, Prosciutto mit Melone und Parmesan, Antipasti-Gemüse)
xxx
Kalbsschnitzel „Saltim Bocca“ an Portweinjus, dazu Kräuterrisotto und Saisongemüse
oder
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Rahmkartoffeln mit Saisongemüse
xxx
Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren und Kokoseis

Preis pro Person € 39,50

Menü 8:

Zweierlei Tatar von Rind und Lachs mit Kartoffel-Mousseline und Salatbouquet
xxx
Rinderfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit hausgemachte Butterspätzle und Gemüse
oder
Gegrilltes Wolfsbarschfilet an Champagnerschaum mit mediterranem Kartoffelpüree und Broccoli
xxx
Duett vom Baileysparfait und dunklem Mousse au Chocolat an süßem Pesto

Preis pro Person € 42,50



Menü 9:

Lauwarmes Räucherforellenfilet an einer
Steinpilzterrine mit Wasabi-Creme fraîche
xxx
Zitronengras-Ingwerschaumsuppe
xxx
Gegrillte Rinderfilet-Tournedos an
Rosmarinjus mit Leinöl-Stampfkartoffeln und
feinem Ratatouille
oder
Gebratenes Lachsforellenfilet an
Proseccoschaum mit cremigem Risotto und
Butterbroccoli
xxx
Helles & dunkles Mousse au Chocolat auf
Fruchtspiegel mit Joghurteis

Preis pro Person € 46,50

Menü 11:

Tatar vom Rindsfilet „Asia Style“ mit
Wasabi, Creme fraîche und Ingwer
xxx
Blunzntascherl auf Rahmsauerkraut
mit Knoblauchsajt'l
xxx
Kalbsschnitzel „Saltim Bocca“ an Portweinjus,
dazu Kräuterrisotto und Saisongemüse
oder
Gebratenes Lachsforellenfilet auf
Rahmkartoffeln mit Saisongemüse
xxx
Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“
(4-5 verschiedene saisonelle Desserts)

Preis pro Person € 56,00

Menü 10:

Tatar von Räucherforellen mit Oberskren
und Salatgarnitur
xxx
Cremesuppe der Saison
(z.B: Spargelcremesuppe, Kürbiscremesuppe,..)
xxx
Rosa gebratenes Rindsfilet an Steinpilzrahm
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse
oder
Duett vom Wolfsbarschfilet und gebratenen
Scampi an Champagnerschaum und
mediterranem Kartoffelpüree
xxx
Duett vom Baileysparfait und dunklem
Mousse au Chocolat an süßem Pesto

Preis pro Person € 51,50

Menü 12:

Gemischter Vorspeisenteller „Lukullus“
(4-5 verschiedene saisonelle Vorspeisen an einem
kleinen Salat angerichtet)
xxx
Cremige Pastinaken-Jungzwiebelsuppe mit
Croûtons
xxx
Spaghetti al pesto mit gegrillte Scampi
xxx
Knusprig gebratene Maishendlblrust auf
Steinpilzrisotto, dazu Marktgemüse
oder
Gebratenes Lachsforellenfilet an
Proseccoschaum mit cremigem Risotto und
Butterbroccoli
xxx
Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“
(4-5 verschiedene saisonelle Desserts)

Preis pro Person € 64,00

PÖSTLINGBERG SCHLÖSSL Gebrüder Gallistl GmbH



Menü 13:

Vorspeisentriologie „Asia“

(Makiröllchen, Thunfischsashimi & Scampi im Tempurateig)

xxx

Sellerieschaumsüppchen mit gebackenem Blunzntascherl

xxx

Rosa gegrillte Wachtel auf Pastinakenpüree an Morchelrahm

xxx

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rosmarinjus, dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse

oder

Duett vom Wolfsbarschfilet und gebratenen Scampi an Champagnerschaum und mediterranem Kartoffelpüree

xxx

Dessertdreierlei

Preis pro Person € 69,00