

ABENDKARTE

Vorspeisen

Knusprige Backhendlstreifen Gemischter Salat Kürbiskerne Kernöl	7,50
Carpaccio vom Weideochsen Parmesan Pinienkerne marinierte Pilze	12,40
Ceviche vom Hamachi <i>(mit Limette marinierte Gelbflossenmakrele)</i> Quinoa Wiesenkräuter Apfel	13,90
Marinierte, gegrillte Garnelen Feta Mango Chutney Avocado Croutons	11,90
Lauwarmes Knoblauchbrot	3,80
Gemischter Vorspeisensalat	6,20

Gedeck 2,90

Aufstriche | verschiedene Brotsorten | Gewürze

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

Suppen

Klare Rindsuppe Frittaten	3,80
Klare Rindsuppe Gebackene Leberknödeln	4,20
Kartoffel-Selleriesuppe Trüffelöl Croûtons	5,50
Gelbe Paprikasuppe Gebratene Garnele Chiliöl	6,50

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Cremiges Risotto Wirsing Walnüsse Parmesan vegetarische Frühlingsrolle	Vorspeise	8,80
	Hauptspeise	12,40
Jakobsmuschel und Grammeltascherl Champagnerrahmkraut Kümmelsaft	Vorspeise	14,00
	Hauptspeise	24,00



Schlössl-Menü

Marinierte, gegrillte Garnelen

Feta | Mango Chutney | Avocado

Kartoffel-Selleriesuppe

Trüffelöl | Croûtons

Tournedos vom Rinderfilet

Rauchiges Bohnenragout | Rosmarinkartoffeln | Jus

oder

Gegrilltes Felchenfilet

Kartoffelpüree | Gemüse | Krenschäum

Schokoladenmousse

Kaffeeparfait | Milchschaum

Menüpreis 46,00

Unsere spezielle Weinempfehlung

Weingut Sighardt Donabaum	Spitz, Wachau		
2017 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

Marinierte, gegrillte Garnelen

Feta | Mangochutney | Avocado

Kartoffel-Selleriesuppe

Trüffelöl | Croûtons

Jakobsmuschel und Grammeltascherl

Champagnerrahmkraut | Kümmelsaft

Himbeersorbet

Schlössl Sekt | Beeren

Tournedos vom Rinderfilet

Rauchiges Bohnenragout | Rosmarinkartoffeln | Jus

oder

Gegrilltes Felchenfilet

Kartoffelpüree | Gemüse | Krenschäum

Schokoladenmousse

Kaffeeparfait | Milchschaum

Menüpreis 58,00

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

Hauptgerichte

Cremiges Risotto Wirsing Walnüsse Parmesan vegetarische Frühlingsrolle	12,40
Veganes Pilzragout Serviettenknödel Wiesenkräuter	14,60
Gegrilltes Felchenfilet Gemüse Kartoffelpüree Krenschaum	18,20
Geschmorte Kalbsackerl Kartoffelpüree Sauerrahm Röstzwiebel	21,40
Jakobsmuschel und Grammeltascherl Champagnerrahmkraut Kümmelsaft	24,00
Rinderfiletsteak vom Grill (ca. 200g) Rauchiges Bohnenragout Rosmarinkartoffeln Jus	29,50
Rib-Eye Steak vom US-Beef (ca. 300g) Gebratene Rosmarin-Grießtaler Zucchini Portweinjus	36,00

Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Passionsfruchttörtchen Joghurtcreme pochierte Birne Kiwi Sorbet Himbeere	8,80
Powidltascherl Zwetschkenröster Trauben-Rumeis	8,40
Himbeersorbet Schlössl Sekt Beeren	5,80
Sorbet-Trilogie Nussippe Himbeere Cassis Grüner Apfel	7,60
Schokoladenmousse Kaffeeparfait Milchschaum	8,80
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