

ABENDKARTE

Vorspeisen

Gemischter Vorspeisensalat	6,80
Knusprige Backhendlstreifen Gemischter Salat Kürbiskerne Kernöl	8,50
Duett vom asiatisch gebeizten Lachs und Garnele Kimchi Honig-Chilidip	12,80
Carpaccio vom Weideochsen Marinierte Eierschwammerl Parmesan Pinienkerne	12,40
Ceviche von der Jakobsmuschel Fenchel-Karottensalat Cocktailtomate Apfel	14,80
Lauwarmes Knoblauchbrot	3,80

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-Lauchcremesuppe Geröstete Eierschwammerl Croûtons	5,50
Zitronengras-Ingwerschaumsuppe Gebratene Garnele Chiliöl	6,50

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Cremiges Risotto Dill Eierschwammerl Parmesan Gemüse	Vorspeise	8,80
	Hauptspeise	12,40
Jakobsmuschel und Grammeltascherl Champagnerrahmkraut Kümmelsaft	Vorspeise	14,00
	Hauptspeise	24,00



Schlössl-Menü

Duett vom asiatisch gebeizten Lachs und Garnele

Kimchi | Honig-Chilidip

Kartoffel-Lauchcremesuppe

Geröstete Eierschwammerl | Croûtons

Tournedos vom Rinderfilet

Eierschwammerl a la creme | Kartoffelgratin | Gemüse | Jus

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet

Dillrisotto | Gemüse | Weißweinsauce

Mandel-Mokka Brownie

Geeister Caffè del Moro | Amarettoespuma | Cantuccini

Menüpreis 46,00

Unsere spezielle Weinempfehlung

Weingut Ludwig Hiedler	Langenlois, Kamptal		
2017 Grüner Veltliner Kittmannsberg		0,75l	35,00
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

Duett vom asiatisch gebeizten Lachs und Garnele

Kimchi | Honig-Chilidip

Kartoffel-Lauchcremesuppe

Geröstete Eierschwammerl | Croûtons

Jakobsmuschel und Grammeltascherl

Champagnerrahmkraut | Kümmelsaft

Himbeersorbet

Schlössl Sekt | Beeren

Tournedos vom Rinderfilet

Eierschwammerl a la creme | Kartoffelgratin | Gemüse | Jus

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet

Dillrisotto | Gemüse | Weißweinsauce

Mandel-Mokka Brownie

Geeister Caffè del Moro | Amarettoespuma | Cantuccini

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		12,40
Dill Eierschwammerl Parmesan Gemüse		
Fettuccine mit Pesto Rosso	Vegan	14,60
Eierschwammerl Tomate Basilikum Pinienkerne		
Gebratenes Lachsforellenfilet		18,80
Dillrisotto Gemüse Weißweinsauce		
Rosa gegrillte Bio-Entenbrust		22,40
Burrata-Trüffel-Ravioli Gemüse Jus		
Geschmorte Lammhaxe		20,40
Salbeignocchi ZucchiniGemüse Thymianjus		
Jakobsmuschel und Grammeltascherl		24,00
Champagnerrahmkraut Kümmelsaft		
Filetsteak vom Rind (ca. 200g)		29,50
Eierschwammerl a la creme Kartoffelgratin Gemüse Jus		
Rib-Eye Steak vom US-Beef (ca. 300g)		36,00
Eierschwammerl-Kartoffelgröstl Zweierlei Dip		

Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Mandel-Mokka Brownie	8,80
Geeister Caffè del Moro Amarettoespuma Cantuccini	
Milchrahmstrudel	8,20
Marillenkompott Vanilleeis	
Sorbet-Trilogie	7,60
Himbeer Passionsfrucht Cassis Haselnusshippe	
Geeister Caffè del Moro	5,80
Amarettoespuma Cantuccini	
Eierlikörtörtchen	9,40
Marinierte Erdbeeren Tonkabohneneis	
Himbeersorbet	5,80
Schlössl Sekt Beeren	
Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“	14,20
(Lassen Sie sich überraschen!)	
Käseteller	9,40
Walnuss Traube Honig	