

# **ABENDKARTE**

## **Vorspeisen**

---

<b>Gemischter Vorspeisensalat</b>	<b>6,80</b>
<b>Knusprige Backhendlstreifen</b> Gemischter Salat   Kürbiskerne   Kernöl	<b>8,50</b>
<b>Mühlviertler Hirschrohschinken</b> Kürbischutney   Petersilienwurzelsalat   Macadamia	<b>11,90</b>
<b>Carpaccio vom Weideochsen</b> Buchenpilze   Rote Rübe   8-jähriger Balsamico	<b>12,40</b>
<b>Gegrillter Pulpo „mediterran“</b> Ceviche vom Hamachi   Quinoa   Apfel	<b>12,50</b>
<b>Lauwarmes Knoblauchbrot</b>	<b>3,80</b>

**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

---

<b>Klare Rindsuppe</b> Frittaten	<b>3,80</b>
<b>Klare Rindsuppe</b> Gebackene Leberknödeln	<b>4,20</b>
<b>Kürbisschaumsuppe</b> Kernöl   geröstete Kürbiskerne	<b>5,50</b>
<b>Erdnussschaumsuppe</b> Gebratene Garnele   Chiliöl	<b>6,50</b>

## Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

---

<b>Cremiges Risotto mit vegetarischer Frühlingsrolle</b> Kürbis   Jungzwiebel   buntes Gemüse   Parmesan	<b>Vorspeise</b>	<b>8,80</b>
	<b>Hauptspeise</b>	<b>12,40</b>
<b>Jakobsmuschel und Grammeltascherl</b> Champagnerrahmkraut   Kümmelsaft	<b>Vorspeise</b>	<b>14,00</b>
	<b>Hauptspeise</b>	<b>24,00</b>



## Schlössl-Menü

---

### Mühlviertler Hirschrohschinken

Kürbischutney | Petersilienwurzelsalat | Macadamia

-----

### Kürbisschaumsuppe

Kernöl | geröstete Kürbiskerne

-----

### Medaillons vom Hirschrücken

Steinpilzschupfnudeln | Rotkraut | Cranberry-Gin Jus

*oder*

### Gebratenes weißes Wallerfilet

Balsamico-Specklinsen | Rosmarin-Kartoffeln | Rieslingschaum

-----

### Dunkles Valrhona Schokoladenmousse

Tonkabohnenparfait | Brombeerröster

**Menüpreis 46,00**

## Unsere spezielle Weinempfehlung

---

Weingut Sighardt Donabaum	Spitz, Wachau		
2017 Grüner Veltliner, Spitzer Weingärten		0,75l	29,50
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

---

### Mühlviertler Hirschrohschinken

Kürbischutney | Petersilienwurzelsalat | Macadamia

-----

### Kürbisschaumsuppe

Kernöl | geröstete Kürbiskerne

-----

### Jakobsmuschel und Grammeltascherl

Champagnerrahmkraut | Kümmelsaft

-----

### Himbeersorbet

Schlössl Sekt | frische Beeren

-----

### Medaillons vom Hirschrücken

Steinpilzschupfnudeln | Rotkraut | Cranberry-Gin Jus

*oder*

### Gebratenes weißes Wallerfilet

Balsamico-Specklinsen | Rosmarin-Kartoffeln | Rieslingschaum

-----

### Dunkles Valrhona Schokoladenmousse

Tonkabohnenparfait | Brombeerröster

## 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

---

<b>Cremiges Risotto mit vegetarischer Frühlingsrolle</b>	12,40
Kürbis   Jungzwiebel   buntes Gemüse   Parmesan	
<b>Chili sin carne</b>	Vegan 14,60
Reis   Bohnen   Soja   Paprika	
<b>Gefüllte Maishendlbrust</b>	17,50
Kürbisrisotto   Gemüse   Thymianjus	
<b>Gebratenes weißes Wallerfilet</b>	18,20
Balsamico-Specklinsen   Rosmarin-Kartoffeln   Rieslingschaum	
<b>Geschmorte Kalbsbackerl</b>	21,40
Kartoffelpüree   Röstzwiebel   kleines Gemüse	
<b>Jakobsmuschel und Grammeltascherl</b>	24,00
Champagnerrahmkraut   Kümmelsaft	
<b>Medaillons vom Hirschrücken</b>	29,50
Steinpilzschupfnudeln   Rotkraut   Cranberry-Gin Jus	
<b>Rinderfiletsteak vom Grill</b> (ca. 200g)	32,50
Kartoffelpüree   buntes Gemüse   Pfeffer-Speckrahmsauce	

## Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

---

<b>Dunkles Valrhona Schokoladenmousse</b> Tonkabohnenparfait   Brombeerröster	<b>8,80</b>
<b>Powidltascherl</b> Butter-Nuss Brösel   Zwetschkenröster   Trauben-Rum Eis	<b>8,40</b>
<b>Himbeersorbet</b> Schlössl Sekt   frische Beeren	<b>5,80</b>
<b>Sorbet-Triologie</b> Haselnuss-Hippe   Himbeere   Ananas   Grüner Apfel	<b>6,90</b>
<b>„Schlössl“ Cheesecake</b> Mango   Sorbet vom grünen Apfel	<b>8,80</b>
<b>Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“</b> (Lassen Sie sich überraschen!)	<b>14,20</b>
<b>Käseteller</b> Walnuss   Traube   Honig	<b>9,40</b>