

ABENDKARTE

Vorspeisen

Gemischter Vorspeisensalat	6,80
Knusprige Backhendlstreifen Gemischter Salat Kürbiskerne Kernöl	8,50
Mühlviertler Hirschrohschinken Kürbischutney Petersilienwurzelsalat Macadamia	11,90
Carpaccio vom Weideochsen Buchenpilze Rote Rübe 8-jähriger Balsamico	12,40
Gegrillter Pulpo „mediterran“ Ceviche vom Hamachi Quinoa Apfel	12,50
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
Kürbisschaumsuppe Kernöl geröstete Kürbiskerne	5,50
Erdnussschaumsuppe Gebratene Garnele Chiliöl	6,50

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

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



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

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

Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

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