

ABENDKARTE

Vorspeisen

Gemischter Vorspeisensalat	6,80
Knusprige Backhendlstreifen Gemischter Salat Kürbiskerne Kernöl	8,50
Beef Tartar Wachtelei Senfmayonaise Sardelle	14,40
Asia Trilogie Marinierter Tuna Glasnudelsalat Garnele Zitronengras-Ingwersüppchen	14,20
Tafelspitzsulz Radieschen Kren Zunge Kernöl-Vinaigrette	10,80
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
Bärlauchcremesuppe Croûtons	5,50
Zitronengras-Ingwerschaumsuppe Gebratene Garnele Chiliöl	6,50

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Kalbsrahmbeuschl/Gebackene Kalbsbackerl Polenta Lavendel Jus	Vorspeise	12,20
	Hauptspeise	21,00
Jakobsmuschel und Grammeltascherl Champagnerrahmkraut Kümmelsaft	Vorspeise	14,00
	Hauptspeise	24,00



Schlössl-Menü

Tafelspitzsuzl

Radieschen | Kren | Zunge | Kernöl-Vinaigrette

Bärlauchcremesuppe

Croûtons

Rinderfilet-Tournedos vom Grill

Butter Café de Paris | Kartoffelgratin | Gemüse

oder

In Olivenöl gebratenes Kabeljaufilet

Rote Rübe | Krengnocchi | Brokkoli

Crème Brûlée

Joghurt-Waldbeereis | Cantuccini | frische Früchte

Menüpreis 46,00

Unsere spezielle Weinempfehlung

Weingut Sighardt Donabaum	Spitz, Wachau		
2018 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

Tafelspitzsuzl

Radieschen | Kren | Zunge | Kernöl-Vinaigrette

Bärlauchcremesuppe

Croûtons

Jakobsmuschel und Grammeltascherl

Champagnerrahmkraut | Kümmelsaft

Himbeersorbet

Schlössl Sekt | frische Beeren

Rinderfilet-Tournedos vom Grill

Butter Café de Paris | Kartoffelgratin | Gemüse

oder

In Olivenöl gebratenes Kabeljaufilet

Rote Rübe | Krengnocchi | Brokkoli

Crème Brûlée

Joghurt-Waldbeereis | Cantuccini | frische Früchte

Menüpreis 58,00

Hauptgerichte

Kärntner Kasnudeln		13,20
Kohlrabi Jungzwiebel braune Butter		
Gebratener Kräuterseitling	Vegan	14,60
Reis Grillgemüse Selleriejus		
In Olivenöl gebratenes Kabeljaufilet		18,20
Rote Rübe Krengnocchi Brokkoli		
Kalbsrahmbeuschl/Gebackene Kalbsbackerl		21,00
Polenta Lavendel Jus		
Perlhuhnbrüstchen		18,40
Zweierlei Karfiol Linguine Rosmarinjus		
Jakobsmuschel und Grammeltascherl		24,00
Champagnerrahmkraut Kümmelsaft		
Lammkarree		29,50
Polenta Lavendel mediterranes Gemüse		
Rinderfiletsteak vom Grill (ca. 200g)		32,50
Butter Café de Paris Kartoffelgratin Gemüse		

Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Luftiges Schokoküchlein Roter Apfel Haselnuss Mohnreis	9,40
Powidltascherl Butter-Nuss Brösel Zwetschkenröster Trauben-Rum Eis	8,40
Himbeersorbet Schlössl Sekt frische Beeren	5,80
Sorbet-Triologie Haselnuss-Hippe Himbeere Cassis Passionsfrucht	6,90
Crème Brûlée Joghurt-Waldbeereis Cantuccini frische Früchte	9,40
Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“ (Lassen Sie sich überraschen!)	14,20
Käseteller Walnuss Traube Honig	9,40