

ABENDKARTE

Vorspeisen

Gemischter Vorspeisensalat	6,80
Knusprige Backhendlstreifen Gemischter Salat Kürbiskerne Kernöl	8,50
Pastrami vom Junghirsch Kürbischutney Petersilienwurzelsalat Macadamia	13,50
Gebeizter Saibling Linsensalat Chioggia Rübe Petersilienöl	12,50
Gebackene Jakobsmuschel Avocadotartar Panko Wasabimayonnaise	14,60
Lauwarmes Knoblauchbrot	3,80

Gedeck 2,90
Aufstriche | verschiedene Brotsorten | Gewürze

Suppen

Klare Rindsuppe Frittaten	3,80
Klare Rindsuppe Gebackene Leberknödel	4,20
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis Kürbiskernöl	5,50
Maronischaumsüppchen Schwarzer Trüffel	6,80

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Perlgraupenrisotto Buchenpilze Pekannüsse	Vorspeise	8,80
	Hauptspeise	13,40
Jakobsmuschel & Grammeltascherl Champagnerrahmkraut Kümmelsaft	Vorspeise	14,40
	Hauptspeise	24,40

Schlössl-Menü

Gebeizter Saibling

Linsensalat | Chioggia Rübe | Petersilienöl

Creemesuppe vom Hokkaidokürbis

Kürbiskernöl

Medaillons vom Hirschrücken

Serviettenknödel | Rahmwirsing | Heidelbeerjus

oder

Gebratenes Zanderfilet

Gnocchi | buntes Gemüse | Rieslingschaum

Cremé Brûlée

Cantuccini | Tonkabohneneis

Menüpreis 46,00

Unsere spezielle Weinempfehlung

Weingut Sighardt Donabaum	Spitz, Wachau		
2019 Grüner Veltliner Spitzer Weingärten		0,75l	29,50
Weingut Franz Weninger	Horitschon, Mittelburgenland		
2011 Cuvée Veratina		0,75l	48,00

Gala-Menü

Gebeizter Saibling

Linsensalat | Chioggia Rübe | Petersilienöl

Creemesuppe vom Hokkaidokürbis

Kürbiskernöl

Jakobsmuschel & Grammeltascherl

Kürbiskernöl

Sanddornsorbet

Schlössl Sekt | frische Früchte

Medaillons vom Hirschrücken

Serviettenknödel | Rahmwirsing | Heidelbeerjus

oder

Gebratenes Zanderfilet

Gnocchi | buntes Gemüse | Rieslingschaum

Cremé Brûlée

Cantuccini | Tonkabohneneis

Menüpreis 58,00

Hauptgerichte

Perlgraupenrisotto Buchenpilze Pekannüsse	13,40
Nasi Goreng Vegan Cashew Basmati Ingwer Masala	14,80
Gebratenes Zanderfilet Gnocchi buntes Gemüse Rieslingschaum	18,50
Jakobsmuschel & Grammeltascherl Champagnerrahmkraut Kümmelsaft	24,40
Gebratene Maishendlbrust Gnocchi Buchenpilze Jus	19,50
Wildschweinfilet im Speckmantel Kartoffelflan Rotkraut Jus	24,00
Medaillons vom Hirschrücken Serviettenknödel Rahmwirsing Heidelbeerjus	29,50
Filetsteak vom Rind (ca. 200g) Kartoffelflan buntes Gemüse Pfeffersauce Jus	33,50

Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Valrhona-Schokoladenmousse hell & dunkel Haselnusskaramell Apfel & Zimt Sanddornsorbet	9,20
Powidltascherl Butter-Nuss Brösel Zwetschkenröster Trauben-Rum Eis	8,40
Sorbet-Trilogie Himbeer Sanddorn Quitte Haselnusshippe	6,90
Sanddornsorbet Schlössl Sekt frische Früchte	5,80
Cremé Brûlée Cantuccini Tonkabohneneis	9,20
Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“ (Lassen Sie sich überraschen!)	14,20
Käseteller Walnuss Traube Honig	9,40