

ABENDKARTE

Vorspeisen

Gemischter Vorspeisensalat	6,80
Knusprige Backhendlstreifen Gemischter Salat Kürbiskerne Kernöl	8,50
Thunfischtartar Spargelsalat getrocknete Tomaten Ruccola	13,40
Carpaccio vom Weideochsen Marinierte Shiitake Pilze Paprikagel Parmesan	12,50
Asia Trio Garnele Sashimi Zitronengras-Ingwerschaumsuppe Asia Salat	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 Leberknödel Gemüsejulienne	4,40
Spargelschaumsüppchen Spargelstücke Kräuteröl	5,50
Zitronengras-Ingwerschaumsuppe Jakobsmuschel Chiliöl	6,80

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Spargelrisotto Gebackener Spargel Gemüse Parmesan	Vorspeise	8,80
	Hauptspeise	14,20
Jakobsmuschel & Grammeltascherl Champagnerrahmkraut Kümmelsaft	Vorspeise	14,40
	Hauptspeise	24,40



Schlössl-Menü

Thunfischsashimi

Asiasalat | Wasabi | Ingwer | Wildkräuter

Spargelschaumsüppchen

Spargelstücke | Kräuteröl

Tournedos vom Rinderfilet

Grüner & weißer Spargel | Kartoffelgratin | Sauce Hollandaise

oder

Bachsaiblingsfilet

Spargelrisotto | Gemüse | Weißweinschaum

Erdbeercheesecake & Schokoladenmousse

Himbeersorbet

Menüpreis 48,00

Unsere spezielle Weinempfehlung

Weingut Sighard Donabaum	Spitz, Wachau		
2019 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

Thunfischsahimi

Asiasalat | Wasabi | Ingwer | Wildkräuter

Spargelschaumsüppchen

Spargelstücke | Kräuteröl

Gebratene Jakobsmuschel

Champagnerrahmkraut | Kümmelsaft

Himbeersorbet

Schlössl Sekt | frische Beeren

Tournedos vom Rinderfilet

Grüner & weißer Spargel | Kartoffelgratin | Sauce Hollandaise

oder

Bachsaiblingsfilet

Spargelrisotto | Gemüse | Weißweinschaum

Erdbeercheesecake & Schokoladenmousse

Himbeersorbet

Menüpreis 62,00

Hauptgerichte

Spargelrisotto		14,20
Gebackener Spargel Gemüse Parmesan		
Veganes Sojalaibchen	Vegan	14,80
Rosmarinkartoffeln Röstgemüse Paprikadip		
Bachsaiblingsfilet		19,40
Spargelrisotto Gemüse Weißweinschaum		
Jakobsmuschel & Grammeltascherl		24,40
Champagnerrahmkraut Kümmelsaft		
Gefülltes Maishendl		19,50
Spargelrisotto Gemüse Portweinjus		
Geschmorte Lammkrone		24,00
Röstgemüse Thymiangnocchi Jus		
Filetsteak vom Rind (ca. 200g)		33,50
Grüner & weißer Spargel Kartoffelgratin Jus Sauce Hollandaise		

Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Hausgemachter Milchrahmstrudel Joghurt-Waldbeereis Rhabarberragout	9,20
Sorbet-Trilogie Himbeere Zitrone Marille Haselnusshippe	7,40
Himbeersorbet Schlössl Sekt frische Früchte	5,80
Erdbeercheesecake & Schokoladenmousse Himbeersorbet	9,20
Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“ (Lassen Sie sich überraschen!)	14,20
Käseteller Walnuss Traube Honig	9,40