

Vorspeisen

Lauwarmes Knoblauchbrot 5,80

Sommersalat 11,80

Gemischter Salat | Eierschwammerl | Thymian | Croutons

Knusprige Backhendlstreifen 11,80

Gemischter Salat | Kürbiskerne | Kernöl

Ceviche vom Yellow Fin Tuna 15,90

Miso | Mango | Zuckerschote | Granny Smith

Carpaccio vom Mühlviertler Weiderind 16,40

Eierschwammerl | Rucola | Parmesan | Pinienkerne

Marillen-Caprese 12,90

Burata | bunte Tomaten | Pinienkerne | Basilikumöl

Gedeck 3,90

Aufstriche | verschiedene Brotsorten | Gewürze

Suppen

Klare Rindsuppe Frittaten	5,80
Klare Rindsuppe Gebackene Leberknödel Gemüsejulienne	6,40
Pastinakenschaumsüppchen Eierschwammerl Petersilienöl	7,20
Cremesuppe vom gelben Paprika Gebratene Jakobsmuschel	8,50

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Trüffel Nudeln Linguine schwarzer Sommertrüffel Parmesanschaum		
	Vorspeise	16,80
	Hauptspeise	26,80
Jakobsmuschel & Grammeltascherl Champagnerrahmkraut Kümmelsaft		
	Vorspeise	17,40
	Hauptspeise	27,40

Schlössl-Menü

Ceviche vom Yellow Fin Tuna

Miso | Mango | Zuckerschote | Granny Smith

Pastinakenschaumsüppchen

Eierschwammerl | Petersilienöl

Rinderfilet-Tournedo & geschmortes Rindsbackerl

Kartoffelpüree | Sommergemüse | Barolojus

oder

Heimisches Zanderfilet

Eierschwammerlrisotto | Sommergemüse | Weißweinschaum

Nougattörtchen

Erdbeersorbet | rosa Pfeffer | Haselnuss

Menüpreis 64,00

Gerne kann das Menü bis 20:00 Uhr bestellt werden.

Unsere spezielle Weinempfehlung

Weingut Walter Buchegger	Dross, Kremstal		
2021 Grüner Veltliner Leopold DAC		0,75l	48,00
Weingut Franz Weninger	Horitschon, Mittelburgenland		
2017 Blaufränkisch Kirchholz		0,75l	48,00
Weingut Anita & Hans Nittnaus	Gols, Neusiedlersee		
2015 Comondor		0,75l	78,00

Für mehr Auswahl verlangen Sie unser Weinbuch.

Gala-Menü

Ceviche vom Yellow Fin Tuna

Miso | Mango | Zuckerschote | Granny Smith

Pastinakenschaumsüppchen

Eierschwammerl | Petersilienöl

Trüffel Nudeln

Linguine | schwarzer Sommertrüffel | Parmesanschaum

Sanddorn-Mandarinensorbet

Rosmarin | Cointreau

Rinderfilet-Tournedo & geschmortes Rindsbackerl

Kartoffelpüree | Sommergemüse | Barolojus

oder

Heimisches Zanderfilet

Eierschwammerlrisotto | Sommergemüse | Weißweinschaum

Nougattörtchen

Erdbeersorbet | rosa Pfeffer | Haselnuss

Menüpreis 82,00

Gerne kann das Menü bis 20:00 Uhr bestellt werden.

Hauptgerichte

Selleriesteak (vegan) Couscouslaibchen Falafel wilder Brokkoli veganer Jus	19,40
Heimisches Zanderfilet Eierschwammerlrisotto Sommergemüse Weißweinschaum	27,80
Maishuhnbrust Gebratene Rosmarinpolenta wilder Brokkoli Jus Parmesanchip	26,40
Trüffel Nudeln (vegetarisch) Linguine schwarzer Sommertrüffel Parmesanschaum	26,80
Jakobsmuschel & Grammeltascherl Champagnerrahmkraut Kümmelsaft	27,40
Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffel-Vogelsalat Kernöl	31,90
Ossobuco vom Kalb Gebratene Polentaschnitte wilder Brokkoli Gremolata	33,50
Rinderfilet vom Salon Beef Kartoffelgratin Eierschwammerl a la Creme Sommergemüse Barolojus	46,90
Rinderfilet-Tournedo & geschmortes Rindsbackerl Kartoffelpüree Sommergemüse Barolojus	42,90

Von unserem Schloßl - Zuckerbäcker

Marillenknödel in Kokosbrösel (15 min.) Lavendel-Marillencoulis Kokossorbet	14,20
Nougattörtchen Erdbeersorbet rosa Pfeffer Haselnuss	14,60
Grappaparfait im Schokospitz Beerencoulis Madagascar-Vanillecreme Joghurtschwamm	14,90
Sanddorn-Mandarinensorbet Rosmarin Cointreau	6,80
Sorbetvariation Ananas-Sternanis Kirsche weißer Pfirsich Haselnusshippe	11,80
Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schloßl“ (Lassen Sie sich überraschen!)	16,80
Käseteller Walnuss Traube Honig	14,80

Die besondere Empfehlung unserer Kaffeespezialitäten

Irish Coffee	Café Corretto	Café Amaretto
9,80	8,40	8,50

Alle Preise sind in EUR inkl. MwSt.