

Mittagskarte

Vorspeisen

Gemischter Salatteller mit Backhendlstreifen, Kürbiskernen und Kernöl	€ 7,50
„Hirschkalb – Lardo – Chutney“ Carpaccio vom Hirschkalb und Lardo vom Mangalitzta mit Preiselbeer-Apfelchutney	€ 12,40
Duett vom Rehpastrami und gebackener Wildpraline an Kürbischutney und Sauce Cumberland	€ 12,60
„Grammelknödel – Rettich – Seesaibling“ Hausgemachte Grammelknödel auf Bierrettich mit gebeiztem Seesaibling und Petersilienpesto	€ 14,20
Gemischter Vorspeisensalat	€ 6,20

Aus dem Suppentopf

Klare Rindsuppe mit Frittaten	€ 3,80
Klare Rindsuppe mit gebackenen Leberknödel	€ 4,20
Kürbisschaumsüppchen mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	€ 5,50
Zitronengras-Ingwerschaumsüppchen mit gebratener Riesengarnele	€ 6,90

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Cremiges Kürbis-Jungzwiebelrisotto mit vegetarischer Frühlingsrolle und geriebenem Parmesan	€ 8,80
Handgemachte Fettuccini a la creme mit frischer schwarzer Trüffel	Vorspeise € 16,20 Hauptgang € 26,20

Mittagsmenü

Klare Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel

Ungarische Krautwickler an pikanter Sauce
mit Petersilienkartoffeln

€ 12,80

Hauptspeisen

Vegane Kräuternudeln a la caponata
(Melanzane, Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten) € 14,60

Cremiges Kürbis-Jungzwiebelrisotto mit
vegetarischer Frühlingsrolle und geriebenem Parmesan € 12,40

Spaghetti Bolognese mit Parmesan und Kräutern € 8,40

Ungarische Krautwickler an pikanter Sauce
mit Petersilienkartoffeln € 9,80

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Reis,
Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 12,80

Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Röstkartoffeln € 12,80

In Olivenöl gebratenes Saiblingsfilet an Rieslingschaum
mit cremigem Kürbis-Jungzwiebelrisotto und buntem Gemüse € 18,20

Geschmortes Kalbsbackerl im eigenen Saft
an Kartoffelpüree und Röstzwiebel € 19,40

Medaillons vom österreichischen Hirschrücken an
Cranberry-Ginsauce mit Steinpilz-Schupfnudeln,
Apfelrotkraut und Rotweibirne € 29,80

Gegrilltes Rinderfiletsteak an Tigerpfeffer-Cognacschaum
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse € 28,40

Kindergerichte

„Sebastian Schnitzel“ Wiener Schnitzel mit Pommes frites	€ 6,40
Ein Teller voll „Drachenhöhlenwürmer“ Spaghetti mit Sauce Bolognese	€ 6,40

Desserts

Hausgemachter Milchrahmstrudel an Weichselragout mit Joghurt-Waldbeereis	€ 8,80
Powidltascherl mit Zwetschkenröster und Rum-Rosineneis	€ 8,40
Grappa-Schokospitz von der Valrhona auf Früchtemosaik	€ 12,40
Hausgemachtes Cassissorbét mit Schlössl Sekt	€ 5,80
Sorbét Trilogie (Apfel, Mandarine und Cassis) in einer Haselnusshippe mit frischen Früchten	€ 7,20
„Schlössl-Cheesecake“ Frischkäse Baileys Grüner Apfel Sponge Cantuccini	€ 12,40
Dessertpötpourri „Pöstlingberg-Schlössl“ (Lassen Sie sich überraschen!)	€ 14,20
Käseteller fein garniert mit Nüssen und Trauben	€ 9,40

Die besondere Empfehlung unserer Kaffeespezialitäten

Irish Coffee	€ 5,90
Café Corétto	€ 5,90
Café Amaretto	€ 5,90

Nachmittagskarte

Aus unserem Suppentopf

Klare Rindsuppe mit Frittäten	€ 3,80
Klare Rindsuppe mit gebackenen Leberknödel	€ 4,20
Kürbisschaumsüppchen mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	€ 5,50

Für den kleinen Hunger

Frankfurter Würstl mit Kren, Senf und Gebäck	€ 3,80
Garnierter Schweizer Wurstsalat mit Gebäck	€ 5,80
Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat	€ 5,50

Kindergerichte

„Sebastian Schnitzel“ Wiener Schnitzel mit Pommes	€ 6,40
Ein Teller voll „Drachenhöhlenwürmer“ Spaghetti mit Sauce Bolognese	€ 6,40

Hauptgerichte

Gemischter Salatteller mit Backhendlstreifen, Kürbiskernen, Kernöl und Gebäck	€ 10,50
Vegane Kräuternudeln a la caponata (Melanzane, Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten)	€ 14,60
Spaghetti Bolognese mit Parmesan und Kräutern	€ 8,40
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Reis, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 12,80
In Olivenöl gebratenes Saiblingsfilet an Rieslingschaum mit cremigem Kürbis-Jungzwiebelrisotto und buntem Gemüse	€ 18,20
Gegrilltes Rinderfiletsteak an Tigerpfeffer-Cognacschaum mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	€ 28,40

Desserts

Hausgemachter Milchrahmstrudel an Weichselragout mit Joghurt-Waldbeereis	€ 8,80
Hausgemachtes Cassissorbet mit Schlössl Sekt	€ 5,80
Käseteller fein garniert mit Nüssen und Trauben	€ 9,40

Kuchen und Torten aus unserer Vitrine

Abendkarte

Vorspeisen

Gemischter Salatteller mit Backhendlstreifen,
Kürbiskernen und Kernöl € 7,50

„Hirschkalb – Lardo – Chutney“
Carpaccio vom Hirschkalb und Lardo vom Mangalitzta
mit Preiselbeer-Apfelchutney € 12,40

Duett vom Rehpastrami und gebackener Wildpraline
an Kürbischutney und Sauce Cumberland € 12,60

„Grammelknödel – Rettich – Seesaibling“
Hausgemachte Grammelknödel auf Bierrrettich
mit gebeiztem Seesaibling und Petersilienpesto € 14,20

Lauwarmes Knoblauchbröt
€ 3,40

Gemischter Vorspeisensalat
€ 6,20

Suppen

Klare Rindsuppe mit Frittaten	€ 3,80
Klare Rindsuppe mit gebackenen Leberknödel	€ 4,20
Kürbisschaumsüppchen mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	€ 5,50
Zitronengras-Ingwerschaumsüppchen mit gebrätener Riesengarnele	€ 6,90

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Geschmortes Kalbsbackerl im eigenen Saft an Kartoffelpüree und Röstzwiebel	Vorspeise	€ 14,20
	Hauptgang	€ 19,40
Cremiges Kürbis-Jungzwiebelrisotto mit vegetarischer Frühlingsrolle und geriebenem Parmesan	Vorspeise	€ 8,80
	Hauptgang	€ 12,40
Handgemachte Fettuccini a la creme mit frischer schwarzer Trüffel	Vorspeise	€ 16,20
	Hauptgang	€ 26,20

Schlössl-Menü

Duett von Rehpastrami und gebackener Wildpraline
an Kürbischutney und Sauce Cumberland

Kürbisschaumsüppchen mit Kernöl
und gerösteten Kürbiskernen

Medaillons vom österreichischen Hirschrücken an
Cranberry-Ginsauce mit Steinpilz-Schupfnudeln,
Apfelrotkraut und Rötweinbirne

oder

In Olivenöl gebratenes Saiblingsfilet an Rieslingschaum mit
cremigem Kürbis-Jungzwiebelrisotto und buntem Gemüse

„Schlössl-Cheesecake“
Frischkäse | Baileys | Grüner Apfel | Sponge | Cantuccini

Menüpreis € 42,00

Unsere spezielle Weinempfehlung

Weingut Sighardt Donabaum Spitz, Wachau
2016 Grüner Veltliner, Spitzer Weingärten 0,75l € 28,00

Weingut Franz Weninger Hörttschon, Mittelburgenland
2009 Merlot 0,75l € 55,00

Gala-Menü

Duett vom Rehpastrami und gebackener Wildpraline
an Kürbischutney und Sauce Cumberland

Kürbisschaumsüppchen mit Kernöl
und gerösteten Kürbiskernen

Gegrillte Riesengarnele an Pestofettuccini

Cassissorbet mit Schlössl Sekt

Medaillons vom österreichischen Hirschrücken an
Cranberry-Ginsauce mit Steinpilz-Schupfnudeln,
Apfelrotkraut und Rotweibirne

oder

In Olivenöl gebratenes Saiblingsfilet an Rieslingschaum mit
cremigem Kürbis-Jungzwiebelrisotto und buntem Gemüse

„Schlössl-Cheesecake“
Frischkäse | Baileys | Grüner Apfel | Sponge | Cantuccini

Menüpreis € 54,00

Hauptgerichte

- Vegane Kräuternudeln a la caponata
(Melanzane, Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten) € 14,60
- Cremiges Kürbis-Jungzwiebelrisotto mit
vegetarischer Frühlingsrolle und geriebenem Parmesan € 12,40
- In Olivenöl gebrätene Saiblingsfilet an
Rieslingschaum mit cremigem Kürbis-Jungzwiebelrisotto
und buntem Gemüse € 18,20
- Geschmortes Kalbsbackerl im eigenen Saft
an Kartoffelpüree und Röstzwiebel € 19,40
- Rosa gegrillte Lammkrone an Kartoffelpüree
und rauchigem Bohnenragout € 26,80
- Gegrilltes Rinderfiletsteak (ca. 200g) an
Tigerpfeffer-Cognacschaum mit Kartoffelgratin
und Saisongemüse € 28,40
- Medaillons vom österreichischen Hirschrücken an
Cranberry-Ginsauce mit Steinpilz-Schupfnudeln,
Apfelrotkraut und Rotweibirne € 29,80
- Gegrilltes Rib-Eye Steak (ca. 300g) vom
US-Premium Beef an Rosmarinjus
mit Kartoffelgratin und rauchigem Bohnenragout € 36,00

Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Hausgemachter Milchrahmstrudel an Weichselragout mit Joghurt-Waldbeereis	€ 8,80
Powidttascherl mit Zwetschkenröster und Rum-Rosineneis	€ 8,40
Grappa-Schokospitz von der Valrhona auf Früchtemosaik	€ 12,40
Hausgemachtes Cassissorbet mit Schlössl Sekt	€ 5,80
Sorbet-Trilogie (Apfel, Mandarine und Cassis) in der Haselnusshippe mit frischen Früchten	€ 7,20
„Schlössl-Cheesecake“ Frischkäse Baileys Grüner Apfel Sponge Cantuccini	€ 12,40
Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“ (Lassen Sie sich überraschen!)	€ 14,20
Käseteller fein garniert mit Nüssen und Trauben	€ 9,40