

# ABENDKARTE

## Vorspeisen

---

<b>Gemischter Vorspeisensalat</b>	<b>6,80</b>
<b>Knusprige Backhendlstreifen</b> Gemischter Salat   Kürbiskerne   Kernöl	<b>8,50</b>
<b>Wildschweinsulz im Wirsingblatt</b> Radieschen   Wildkräuter   Nusscroutons   Hollunderdressing	<b>12,20</b>
<b>Rot gebeizter Seesaibling</b> Kren   Chioggia Rübe   Grünkohlchip   Gemüse-Perlgraupensalat	<b>13,40</b>
<b>Carpaccio vom Weideochsen</b> Pilze   Rucola   Parmesan   alter Balsamico	<b>14,20</b>
<b>Lauwarmes Knoblauchbrot</b>	<b>3,80</b>

Gedeck 2,90  
Aufstriche | verschiedene Brotsorten | Gewürze

## Suppen

---

<b>Klare Rindsuppe</b> Frittaten	4,40
<b>Klare Rindsuppe</b> Gebackene Leberknödel   Gemüsejulienne	4,60
<b>Cremesuppe vom Hokkaidokürbis</b> Kürbiskernöl	5,50
<b>Zitronengras-Ingwerschaumsüppchen</b> Gebratene Jakobsmuschel	6,80

## Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

---

<b>Kalbsrahmbeuschel &amp; Praline von der Schermrippe</b> Kartoffelpüree   Jus   Kren	Vorspeise	12,40
	Hauptspeise	21,00
<b>Trüffelnudeln</b> Fettuccine   Trüffel   Parmesanschaum	Vorspeise	15,50
	Hauptspeise	25,50

## Schlössl-Menü

---

### Rot gebeizter Seesaibling

Kren | Chioggia Rübe | Grünkohlchip | Gemüse-Perlgraupensalat

-----

### Creemesuppe vom Hokkaidokürbis

Kürbiskernöl

-----

### Medaillons vom Hirschrücken

Kartoffel-Maroniflan | Rotkraut | Cranberryjus

*oder*

### Gebratenes Forellenfilet

Balsamico Speck Linsen | Rosmarinkartoffeln | Rieslingschaum

-----

### Hausgemachter Milchrahmstrudel

Weichselröster | Vanilleeis

**Menüpreis 48,00**

## Unsere spezielle Weinempfehlung

---

Weingut Franz Josef Gritsch Spitz, Wachau		
2020 Grüner Veltliner Federspiel Kirchpoint	0,75l	35,00
Weingut Gernot & Heike Heinrich Gols, Neusiedlersee		
2015 Gabarinza	0,75l	65,00



# Gala-Menü

---

## Rot gebeizter Seesaibling

Kren | Chioggia Rübe | Grünkohlchip | Gemüse-Perlgraupensalat

-----

## Creemesuppe vom Hokkaidokürbis

Kürbiskernöl

-----

## Trüffelnudeln

Fettuccine | Trüffel | Parmesanschaum

-----

## Himbeersorbet

Schlössl Sekt | frische Beeren

-----

## Medaillons vom Hirschrücken

Kartoffel-Maroniflan | Rotkraut | Cranberryjus

*oder*

## Gebratenes Forellenfilet

Balsamico Speck Linsen | Rosmarinkartoffeln | Rieslingschaum

-----

## Hausgemachter Milchrahmstrudel

Weichselröster | Vanilleeis

# Menüpreis 62,00

---

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

## Hauptgerichte

---

<b>Gemüsecurry</b>	vegan	15,40
Kartoffel   Karotte   Okra   Karfiol   Fladenbrot		
<b>Trüffelnudeln</b>	vegetarisch	25,50
Fettuccine   Trüffel   Parmesanschaum		
<b>Kalbsrahmbeuschl &amp; Praline von der Schermrippe</b>		21,00
Kartoffelpüree   Jus   Kren		
<b>Gebratenes Forellenfilet</b>		19,40
Balsamico Speck Linsen   Rosmarinkartoffeln   Rieslingschaum		
<b>Perlhuhnbrust</b>		18,60
Kartoffelpüree   Gemüse   Jus		
<b>Saltim Bocca vom Kalbsfilet</b>		24,80
Kürbisravioli   Gemüse   Portweinjus		
<b>Medaillons vom Hirschrücken</b>		29,50
Kartoffel-Maroniflan   Rotkraut   Cranberryjus		
<b>Filetsteak vom Rind</b> (ca. 200g)		33,50
Kartoffelgratin   buntes Gemüse   Pilzrahmsauce   Jus		

## Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

---

**Hausgemachter Milchrahmstrudel** 9,20  
Weichselröster | Vanilleeis

**Powidltascherl** 9,60  
Butter-Nuss Brösel | Zwetschkenröster | Joghurt-Himbeer Eis

**Sorbet-Trilogie** 7,40  
Himbeer | Bergamotte | grüner Apfel | Haselnusshippe

**Himbeersorbet** 5,80  
Schlössl Sekt | frische Beeren

**Cremiges Schokoladentörtchen** 9,40  
Zweierlei Birne | Honig Cognac Eis

**Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“** 14,20  
(Lassen Sie sich überraschen!)

**Käseteller** 9,40  
Walnuss | Traube | Honig

## Die besondere Empfehlung unserer Kaffeespezialitäten

---

Irish Coffee

6,20

Café Coretto

6,20

Café Amaretto

6,20