

ABENDKARTE

Vorspeisen

Gemischter Vorspeisensalat	6,80
Knusprige Backhendlstreifen Gemischter Salat Kürbiskerne Kernöl	9,20
Roastbeef Spargelsalat Knoblauch-Sauerrahmdip Wachtelei Croûtons	13,40
Sashimi vom Tuna Asia Salat Avocado-creme Ponzu Vinaigrette Ingwer	14,20
Lauwarmes Knoblauchbrot	4,40

Gedeck 2,90
Aufstriche | verschiedene Brotsorten | Gewürze

Suppen

Klare Rindsuppe Frittaten	4,80
Klare Rindsuppe Gebackene Leberknödel Gemüsejulienne	5,50
Spargelschaumsüppchen Spargelstücke	5,90
Paprikaschaumsüppchen Gebratene Garnele	6,80

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Cremiges Spargelrisotto Gebackener Spargel buntes Gemüse Parmesan	Vorspeise	12,60
	Hauptspeise	17,80
Gefüllter Tintenfisch Sepia Spaghetti Chorizo Tomate Grappaschaum	Vorspeise	14,20
	Hauptspeise	24,20

Schlössl-Menü

Sashimi vom Tuna

Asia Salat | Avocado-creme | Ponzu Vinaigrette | Ingwer

Spargelschaumsüppchen

Spargelstücke

Medaillons vom Kalbsfilet

Weißer & grüner Spargel | Kartoffelgratin | Sauce Hollandaise | Jus

oder

Gebratenes Saiblingsfilet

Spargelrisotto | buntes Gemüse | Weißwein-Grappaschaum

Crème Brûlée

Trauben-Rumais | Himbeerbaiser | frische Früchte

Menüpreis 48,00

Unsere spezielle Weinempfehlung

Weingut Franz Josef Gritsch Spitz, Wachau		
2021 Grüner Veltliner Federspiel Kirchpoint	0,75l	35,00
Weingut Gernot & Heike Heinrich Gols, Neusiedlersee		
2015 Gabarinza	0,75l	65,00

Gala-Menü

Sashimi vom Tuna

Asia Salat | Avocado-creme | Ponzu Vinaigrette | Ingwer

Spargelschaumsüppchen

Spargelstücke

Ravioli (Karfiol-Tomate)

Gegrillter Spargel | Estragonsauce

Himbeersorbet

Schlössl Sekt | frische Beeren

Medaillons vom Kalbsfilet

Weißer & grüner Spargel | Kartoffelgratin | Sauce Hollandaise | Jus

oder

Gebratenes Saiblingsfilet

Spargelrisotto | buntes Gemüse | Weißwein-Grappaschaum

Crème Brûlée

Trauben-Rumeis | Himbeerbaiser | frische Früchte

Menüpreis 62,00

Hauptgerichte

Cremiges Spargelrisotto Vegetarisch Gebackener Spargel buntes Gemüse Parmesan	17,80
Ravioli (Karfiol-Tomate) Vegan Gegrillter Spargel Estragonsauce	18,60
Gebratenes Saiblingsfilet Spargelrisotto buntes Gemüse Weißwein-Grappaschaum	22,40
Gebratene Maishendlbrust Bohnenragout Rosmarinkartoffeln Gemüse	19,60
Gefüllter Tintenfisch Sepia Spaghetti Chorizo Tomate Grappaschaum	24,20
Rosa Spanferkelkrone Zweierlei Bohnen Rosmarinkartoffeln Jus	22,80
Medaillons vom Kalbsfilet Weißer & grüner Spargel Kartoffelgratin Sauce Hollandaise Jus	36,40
Rinderfiletsteak vom Grill (ca. 200g) Rosmarinkartoffeln buntes Gemüse Pfeffer-Speckrahmsauce	39,20

Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Karamell-Schokoladenmousse Ananas brülliert Himbeerbaiser Marillensorbet	11,40
Hausgemachter Milchrahmstrudel Weichselröster Joghurt-Waldbeereis frische Früchte	9,40
Himbeersorbet Schlössl Sekt frische Beeren	6,40
Sorbet-Trilogie Grüner Apfel Himbeer Marille Haselnuss-Hippe	9,20
Creme Brûlée Trauben-Rumeis Himbeerbaiser frische Früchte	11,20
Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“ (Lassen Sie sich überraschen!)	14,20
Käseteller Walnuss Traube Honig	12,40

Die besondere Empfehlung unserer Kaffeespezialitäten

Irish Coffee	Café Coretto	Café Amaretto
6,40	6,40	6,40