

ABENDKARTE

Vorspeisen

Gemischter Vorspeisensalat	7,80
Knusprige Backhendlstreifen Gemischter Salat Kürbiskerne Kernöl	9,80
Roastbeef Eierschwammerl-Frischkäse-Terrine Knoblauchmayonnaise Croutons	15,20
Hausgebeiztes Lachsfilet Avocado Tartar Wildkräutersalat Kapern	15,20
Lauwarmes Knoblauchbrot	4,80

Gedeck 3,50

Aufstriche | verschiedene Brotsorten | Gewürze

Suppen

Klare Rindsuppe Frittaten	4,80
Klare Rindsuppe Gebackene Leberknödel Gemüsejulienne	5,50
Pastinakenschaumsüppchen Geröstete Eierschwammerl	5,90
Paprikaschaumsüppchen Gebratene Garnele	6,80

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Trüffelnudeln Fettuccine Sommertrüffel Parmesanschaum	Vorspeise	16,40
	Hauptspeise	24,40
Eierschwammerl á la creme Gebratene Serviettenknödel kleines Gemüse	Vorspeise	14,20
	Hauptspeise	22,20

Schlössl-Menü

Hausgebeiztes Lachsfilet

Avocado Tartar | Wildkräutersalat | Kapern

Pastinakenschaumsüppchen

Geröstete Eierschwammerl

Medaillons vom Kalbsfilet

Kartoffelgratin | Eierschwammerl á la creme | Gemüse

oder

Gebratenes Zanderfilet

Rosmarinkartoffeln | Pak Choy | Pinienkerne | Krustentierschaum

Hausgemachter Milchrahmstrudel

Weichselröster | Joghurt-Waldbeereis | frische Früchte

Menüpreis 54,00

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

Hausgebeiztes Lachsfilet

Avocado Tartar | Wildkräutersalat | Kapern

Pastinakenschaumsüppchen

Geröstete Eierschwammerl

Trüffelnudeln

Fettuccine | Sommertrüffel | Parmesanschaum

Himbeersorbet

Schlössl Sekt | frische Beeren

Medaillons vom Kalbsfilet

Kartoffelgratin | Eierschwammerl á la creme | Gemüse

oder

Gebratenes Zanderfilet

Rosmarinkartoffeln | Pak Choy | Pinienkerne | Krustentierschaum

Hausgemachter Milchrahmstrudel

Weichselröster | Joghurt-Waldbeereis | frische Früchte

Menüpreis 68,00

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

Trüffelnudeln	Vegetarisch	24,40
Fettuccine Sommertrüffel Parmesanschaum		
Veganes Gemüsecurry		17,20
Basmatireis		
Gebratene Maishendlbrust		19,60
Fettuccine buntes Gemüse Parmesanschaum Jus		
Eierschwammerl á la creme		22,20
Gebratene Serviettenknödel kleines Gemüse		
Gebratenes Zanderfilet		22,80
Rosmarinkartoffeln Pak Choy Pinienkerne Krustentierschaum		
Medaillons vom Kalbsfilet		36,40
Kartoffelgratin Eierschwammerl á la creme Gemüse		
Rinderfiletsteak vom Grill (ca. 200g)		39,20
Fächerkartoffeln Pfefferspeckrahmsauce buntes Gemüse		

Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Schokoküchlein mit weichem Kern Mangosorbet Blutorangen Espuma	10,80
Hausgemachter Milchrahmstrudel Weichselröster Joghurt-Waldbeereis frische Früchte	9,40
Himbeersorbet Schlössl Sekt frische Beeren	6,40
Sorbet-Trilogie Cassis Himbeer Mango Haselnuss-Hippe	9,20
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