



Folgende Menüvorschläge möchten wir Ihnen anbieten:

Wir bitten um Verständnis, dass aus organisatorischen Gründen nur **EIN Menü** (2 Hauptspeisen zur Auswahl) **für alle Gäste** ausgewählt werden kann. (*Für Vegetarier oder Veganer werden wir gerne vor Ort eine Alternative anbieten.*)

Gedeck € 3,50

Menü 1:

Klare Rindsuppe

Frittaten

Medaillons vom Schweinsfilet

Kartoffelgratin | Gemüse | Pfefferspeckrahmsauce

oder

Gebratenes Saiblingsfilet

Weißweinrisotto | Gemüse | Proseccoschaum

Hausgemachter Milchrahmstrudel

Weichselröster | Vanilleeis

Preis pro Person € 38,50

Menü 2:

Cremesuppe der Saison

(z.B.: Spargelcremesuppe, Kürbiscremesuppe,..)

Rinderfiletspitzen

Butterspätzle | Gemüse | Pilzrahmsauce

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet

Rahmkartoffeln | Gemüse

Dessertdreierlei

3 verschiedene saisonelle Desserts

Preis pro Person € 42,00

Menü 3:

Lachsforellen-Mojito-Tatar

Wachtelei | Kaviar | Wasabi-Creme fraîche

Knusprig gebratene Maishendlbrust

Steinpilzrisotto | kleines Gemüse

oder

Gebratenes Saiblingsfilet

Weißweinrisotto | Gemüse | Proseccoschaum

Valrhona-Schokoladenmousse

Orangen-Schokoladenparfait | süßes Pesto

Preis pro Person € 45,00

Menü 4:

Italienischer Anti-Pasti-Teller

Gebratene Garnele | Basilikumpesto | Proscuitto

Melone | Parmesan | Antipasti-Gemüse

„Saltim Bocca“ vom Kalbsrücken

Kräuterrisotto | Gemüse | Portweinjus

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet

Rahmkartoffeln | Gemüse

Törtchen von der weißen Schokolade

Fruchtspiegel | Eis

Preis pro Person € 49,50



Menü 5:

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken

Kapern | Ruccola

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Kartoffelgratin | Gemüse | Rosmarinjus

oder

Duett Wolfsbarsch & Garnele

Mediterranes Kartoffelpüree | Gemüse |

Champagnerschaum

Törtchen von der weißen Schokolade

Fruchtspiegel | Eis

Preis pro Person 56,00

Menü 7:

Lachsforellen-Mojito-Tatar

Wachtelei | Kaviar | Wasabi-Creme fraîche

Spaghetti al pesto

Riesengarnele

Sorbet vom grünen Apfel

Champagner

Rosa gebratenes Rindsfilet

Kartoffelgratin | Gemüse | Steinpilzrahm

oder

Duett Wolfsbarsch & Garnele

Mediterranes Kartoffelpüree | Gemüse

Champagnerschaum

Dessertdreierlei

3 verschiedene saisonelle Desserts

Preis pro Person € 86,00

Menü 6:

Lachsforellen-Mojito-Tatar

Wachtelei | Kaviar | Wasabi-Creme fraîche

Cremesuppe der Saison

(z.B.: Spargelcremesuppe, Kürbiscremesuppe,..)

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Kartoffelgratin | Gemüse | Rosmarinjus

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet

Rahmkartoffeln | Gemüse

Valrhona-Schokoladenmousse

Orangen-Schokoladenparfait | süßes Pesto

Preis pro Person € 62,00

Menü 8:

Gemischter Vorspeisenteller „Lukullus“

4 verschiedene saisonelle Vorspeisen

kleiner Salat

Zitronengras-Ingwerschaumsuppe

Jakobsmuschel und Grammeltascherl

Champagnerrahmkraut | Kümmelsaft

Sorbet vom grünen Apfel

Champagner

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Kartoffelgratin | Gemüse | Rosmarinjus

oder

Duett Wolfsbarsch & Garnele

Mediterranes Kartoffelpüree | Gemüse

Champagnerschaum

Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“

4 verschiedene saisonelle Desserts

Preis pro Person € 91,00



Verrechnung:

Wir möchten darauf hinweisen, dass eine Verrechnung nur über eine Gesamtrechnung möglich ist. (Barzahlung, Bankomatkarte, Visa- oder Mastercard). Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Wir hoffen, dass Ihnen unser Angebot gefällt und ersuchen Sie ein Menü auszuwählen.

Um die Reservierung zu fixieren, bitten wir um eine kurze Rückbestätigung von Ihnen.

Sollten Sie noch Fragen haben, zögern Sie bitte nicht, sich weiterhin an uns zu wenden.

Mit freundlichen Grüßen vom Linzer Hausberg

PÖSTLINGBERG SCHLÖSSL

A handwritten signature in blue ink that reads 'Martin Gallistl'. The signature is written in a cursive style with a large, looped 'M' and a long, sweeping tail.

Martin Gallistl

Ihre Unterschrift