

ABENDKARTE

Vorspeisen

Lauwarmes Knoblauchbrot	4,80
Gemischter Vorspeisensalat	7,80
Knusprige Backhendlstreifen Gemischter Salat Kürbiskerne Kernöl	9,80
Mango-Avocadotatar Gebackene Jakobsmuschel Wildkräutersalat Chilidip	16,20
Carpaccio vom Mühlviertler Weideochsen Marinierte Eierschwammerl Parmesan Rucola	16,20

Gedeck 3,50
Aufstriche | verschiedene Brotsorten | Gewürze

Suppen

Klare Rindsuppe Frittaten	5,60
Klare Rindsuppe Gebackene Leberknödel Gemüsejulienne	6,20
Pastinakenschaumsüppchen Geröstete Eierschwammerl	6,80
Zitronengras-Ingwerschaumsuppe Gebratene Jakobsmuschel	7,60

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Trüffelnudeln Fettuccine Sommertrüffel Parmesanschaum	Vorspeise	15,50
	Hauptspeise	25,50
Sous vide gegarter Schweinebauch Eingelegte Enoki-Pilze Wasabi-Mayonnaise gepoppte Schweinsschwarte	Vorspeise	15,50



Schlössl-Menü

Mango-Avocadoatar

Gebackene Jakobsmuschel | Wildkräutersalat | Chilidip

Pastinakenschaumsüppchen

Geröstete Eierschwammerl

Medaillons vom Kalbsfilet im Kräutermantel

Fettuccine | Eierschwammerl á la Creme | Gemüse

oder

Gebratener Branzino

Eierschwammerlrisotto | Gemüse | Rieslingschaum

Cremé Brûlée

Mangoeis | frische Früchte

Menüpreis 58,00

Unsere spezielle Weinempfehlung

Weingut Sighart Donabaum	Spitz, Wachau		
2022 Grüner Veltliner „Der pfiffige Fuchs“		0,75l	35,00
Weingut Albert Gesellmann	Deutschkreutz, Mittelburgenland		
2011 Bella Rex		0,75l	75,00

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

Gala-Menü

Mango-Avocadoatar

Gebackene Jakobsmuschel | Wildkräutersalat | Chilidip

Pastinakenschaumsüppchen

Geröstete Eierschwammerl

Trüffelnudeln

Fettuccine | Sommertrüffel | Parmesanschaum

Himbeersorbet

Schlössl Sekt | frische Beeren

Medaillons vom Kalbsfilet im Kräutermantel

Fettuccine | Eierschwammerl à la Creme | Gemüse

oder

Gebratener Branzino

Eierschwammerlrisotto | Gemüse | Rieslingschaum

Cremé Brûlée

Mangoeis | frische Früchte

Menüpreis 74,00

Hauptgerichte

Vegane Falafel (Kichererbsen-Laibchen) Curryreis mediterranes Ragout	17,50
Gebratener Branzino Eierschwammerlrisotto buntes Gemüse Rieslingschaum	24,20
Duett Kalbsrahmbeuschel & Kalbsbackerlpraline Kartoffelpüree Jus	23,50
Trüffelnudeln Fettuccine Sommertrüffel Parmesanschaum	25,50
Gebratene Maishendlbrust Eierschwammerlrisotto Sommergemüse Jus	26,40
Medaillons vom Kalbsfilet im Kräutermantel Fettuccine Eierschwammerl á la Creme Gemüse	38,60
Rinderfiletsteak vom Grill (ca. 200g) Kartoffelgratin Gemüse Pfefferspeckrahmsauce	42,20

Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Duett vom Crémé Brûlée & Schokoladenmousse Mangoeis frische Früchte	13,80
Hausgemachter Milchrahmstrudel Weichselröster Joghurt-Waldbeereis frische Früchte	12,40
Himbeersorbet Schlössl Sekt frische Beeren	6,80
Sorbet-Trilogie Himbeere Cassis Mango Haselnuss-Hippe	10,20
Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“ (Lassen Sie sich überraschen!)	16,20
Käseteller Walnuss Traube Honig	14,80

Die besondere Empfehlung unserer Kaffeespezialitäten

Irish Coffee	Café Coretto	Café Amaretto
6,90	6,90	6,90