

# <u>ABENDKARTE</u>

# Vorspeisen

Lauwarmes Knoblauchbrot	4,80
Gemischter Vorspeisensalat	7,80
Knusprige Backhendlstreifen  Gemischter Salat   Kürbiskerne   Kernöl	9,80
Gebeizter Seesaibling Rote-Rüben-Tatar   Dill Espuma   Kaviar	14,80
Carpaccio vom Hirsch Lardo   Miso-Vinaigrette   schwarze Nüsse   Wildkräuter	16,20

Gedeck 3,50

Aufstriche | verschiedene Brotsorten | Gewürze



C		
M	nn	ıΔn
<b>Su</b>	Pμ	

Klare Rindsuppe Frittaten	5,60
Klare Rindsuppe Gebackene Leberknödel   Gemüsejulienne	6,20
Cremesuppe vom Muskatkürbis Kürbiskernöl	6,80
Topinamburschaumsüppchen Gebackenes Grammeltascherl   Trüffelöl	7,60

# Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Jakobsmuschel	&	Grammeltascherl
---------------	---	-----------------

Champagnerrahmkraut | Kümmelsaft

Vorspeise	15,50
Hauptspeise	25,50

# Cremiges Kürbisrisotto

Vegetarische Frühlingsrolle | Gemüse | Parmesan

Vorspeise	12,40
Hauptspeise	18.40



# Schlössl-Menü

## Gebeizter Seesaibling

Rote-Rüben-Tatar | Dill Espuma | Kaviar

-----

## Cremesuppe vom Muskatkürbis

Kernöl

----

### Medaillons von der Rehkeule

Kürbisrisotto | buntes Gemüse | Ingwer-Honigjus

oder

### Gebratene Lachstranche

Fregola Sarda | Tomate | Gemüse | Parmesanschaum

----

## Passionsfrucht-Panna Cotta

Macaron | Mangoeis

Menüpreis 58,00

# Unsere spezielle Weinempfehlung

Weingut Sighart Donabaum Spitz, Wachau  2022 Grüner Veltliner "Der pfiffige Fuchs"		0,751	35,00
Weingut Albert Gesellmann	Deutschkreutz, Mittelburgenland		

75,00

0,751

PÖSTLINGBERG SCHLÖSSL Gebrüder Gallistl GmbH

2011 Bella Rex



## Gala-Menü

## Gebeizter Seesaibling

Rote-Rüben-Tatar | Dill Espuma | Kaviar

\_\_\_\_

## Cremesuppe vom Muskatkürbis

Kernöl

----

#### Grammeltascherl

Champagnerrahmkraut | Kümmelsaft

-----

### Himbeersorbet

Schlössl Sekt | frische Beeren

----

### Medaillons von der Rehkeule

Kürbisrisotto | buntes Gemüse | Ingwer-Honigjus

oder

### Gebratene Lachstranche

Fregola Sarda | Tomate | Gemüse | Parmesanschaum

----

## Passionsfrucht-Panna Cotta

Macaron | Mangoeis

Menüpreis 74,00



# Hauptgerichte

Veganes Kürbis-Linsen-Chili Basmatireis	18,40
Cremiges Kürbisrisotto Vegetarische Frühlingsrolle   Gemüse   Parmesan	18,40
Gebratene Lachstranche Fregola Sarda   Tomate   Gemüse   Parmesanschaum	24,80
Jakobsmuschel & Grammeltascherl Champagnerrahmkraut   Kümmelsaft	25,50
Gebratene Maishendlbrust Sautierte Pilze   Fettuccine   Parmesanschaum   Gemüse	26,40
Medaillons von der Rehkeule Kürbisrisotto   buntes Gemüse   Ingwer-Honig-Jus	34,40
Rosa gegrilltes Hirschrückensteak Brioche-Serviettenknödel   Rotkraut   Cranberry-Gin-Jus	38,40
Rinderfiletsteak vom Grill (ca. 200g) Pfeffer-Speckrahmsauce   Gemüse   Kartoffelgratin	42,20



## Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Valrhonaschokoladenmousse Kürbiskernparfait   frische Früchte	13,60
Hausgemachter Milchrahmstrudel Weichselröster   Joghurt-Waldbeereis   frische Früchte	12,40
Himbeersorbet Schlössl Sekt   frische Beeren	6,80
Sorbet-Trilogie Himbeere   Birne   Blutorange   Haselnuss-Hippe	10,20
Passionsfrucht-Panna Cotta  Macaron   Mangoeis	12,80
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