

ABENDKARTE

Vorspeisen

Lauwarmes Knoblauchbrot	4,80
Gemischter Vorspeisensalat	7,80
Knusprige Backhendlstreifen Gemischter Salat Kürbiskerne Kernöl	9,80
Roastbeef Petersilienwurzelsalat Brotchip Kapern Dijonmayonnaise	15,20
Zander im Kataifimantel Bärlauch-Kartoffelcreme Tomatenespuma Bronzefenchel schwarze Olive	15,20

Gedeck 3,50

Aufstriche | verschiedene Brotsorten | Gewürze

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

Suppen

Klare Rindsuppe Frittaten	5,60
Klare Rindsuppe Gebackene Leberknödel Gemüsejulienne	6,20
Bärlauchschaumsüppchen Croûtons	6,80
Zitronengras-Ingwerschaumsuppe Jakobsmuschel	7,60

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Trüffel Fettuccine Parmesanschaum schwarzer Trüffel		
	Vorspeise	15,50
	Hauptspeise	25,50
Topfen-Kartoffeltascherl Bärlauch Blattspinat Weißweinschaum		
	Vorspeise	11,80
	Hauptspeise	19,80



Schlössl-Menü

Roastbeef

Petersilienwurzelsalat | Brotchip | Kapern | Dijonmayonnaise

Bärlauchschaumsüppchen

Croûtons

Tournedos vom Rindsfilet

Kartoffelpüree | Gemüse | Pfefferspeckrahmsauce

oder

Goldbrassenfilet

Bärlauchrisotto | Gemüse | Weißweinschaum

Hausgemachter Milchrahmstrudel

Weichselröster | Joghurt-Waldbeereis | frische Früchte

Menüpreis 58,00

Unsere spezielle Weinempfehlung

Weingut Emmerich Knoll	Unterloiben, Wachau		
2022 Grüner Veltliner Federspiel Ried Kreutles		0,75l	48,00
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

Roastbeef

Petersilienwurzelsalat | Brotchip | Kapern | Dijonmayonnaise

Bärlauchschaumsüppchen

Croûtons

Trüffel Fettuccine

Parmesanschaum | schwarzer Trüffel

Himbeersorbet

Schlössl Sekt | frische Beeren

Tournedos vom Rindsfilet

Kartoffelpüree | Gemüse | Pfefferspeckrahmsauce

oder

Goldbrassenfilet

Bärlauchrisotto | Gemüse | Weißweinschaum

Hausgemachter Milchrahmstrudel

Weichselröster | Joghurt-Waldbeereis | frische Früchte

Menüpreis 74,00

Hauptgerichte

Falafel Laibchen (vegan) Ratatouille Rucola Pinienkerne	18,40
Trüffel Fettuccine Parmesanschaum schwarzer Trüffel	25,50
Topfen-Kartoffeltascherl Bärlauch Blattspinat Weißweinschaum	19,80
Goldbrassenfilet Bärlauchrisotto Gemüse Weißweinschaum	24,80
Mediterran gefüllte Maishendlbrust Kartoffelpüree Gemüse Jus Pilze	26,40
Geschmorte Lammhaxe Bärlauchspätzle Gemüse Jus	33,80
Tournedos vom Rindsfilet Kartoffelpüree Gemüse Pfefferspeckrahmsauce	42,20

Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Variation von der Himbeere Himbeer-Schokomousse Himbeersorbet Ganache Crumble	13,60
Hausgemachter Milchrahmstrudel Weichselröster Joghurt-Waldbeereis frische Früchte	12,40
Kokosnusstörtchen (vegan) Litchisorbet frische Früchte	12,40
Himbeersorbet Schlössl Sekt frische Beeren	6,80
Sorbet-Trilogie Himbeere Litchi Ananas 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

6,90

Café Coretto

6,90

Café Amaretto

6,90