

<u>ABENDKARTE</u>

Vorspeisen

Lauwarmes Knoblauchbrot	4,80
Gemischter Vorspeisensalat	7,80
Knusprige Backhendlstreifen Gemischter Salat Kürbiskerne Kernöl	9,80
Sashimi vom Gelbflossen-Tuna Glasnudelsalat Kaviar Wasabicreme	15,20
Pastrami vom Reh Schlögl Apfel-Kürbis-Chutney Steckrübe Sauerrahm schwarze Nüsse	14,60
Sellerie-Apfel Carpaccio (vegetarisch) Pinienkerne Kapern Schalotten Ziegenkäsecreme	13,80

Gedeck 3,90

Aufstriche | verschiedene Brotsorten | Gewürze



Suppen

• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Klare Rindsuppe Frittaten	5,60
Klare Rindsuppe Gebackene Leberknödel Gemüsejulienne	6,20
Kürbisschaumsüppchen Kürbiskernöl	6,80
Paprika-Fischsuppe "Soljanka"	7,60

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Kürbisrisotto (vegetarisch) Frühlingsrolle Gemüse Parmesan		
	Vorspeise	12,80
	Hauptspeise	19,80
Couscous Bratlinge (vegan) Pilze eingelegte Schalotten Rucola		
	Vorspeise	12,40
	Hauptspeise	19,40



Schlössl-Menü

Pastrami vom Reh Schlögl

Apfel-Kürbis Chutney | Steckrübe | Sauerrahm | schwarze Nüsse

Kürbisschaumsüppchen

Kürbiskernöl

Hirschrückensteak

Brioche-Serviettenknödel | Apfel-Rotkraut | Cranberry-Gin Jus

oder

Gebratenes Saiblingsfilet

Kürbisrisotto | buntes Gemüse | Weißweinschaum

Schokoladen-Himbeer Küchlein

Kürbiskernparfait | Fleur de Sel | Eierlikörespuma

Menüpreis 61,00

Gerne kann das Menü bis 20:00 Uhr bestellt werden.

Unsere spezielle Weinempfehlung

Weingut Walter Buchegger Dross, Kremstal 2021 Grüner Veltliner Leopold DAC	0,751	48,00
Weingut Franz Weninger Horitschon, Mittelburgenland 2017 Blaufränkisch Kirchholz	0,751	48,00
Weingut Anita & Hans Nittnaus Gols, Neusiedlersee 2009 Commondor	0,751	78,00

Fur mehr Auswahl verlangen Sie unser Weinbuch.



Gala-Menü

Pastrami vom Reh Schlögl

Apfel-Kürbis Chutney | Steckrübe | Sauerrahm | schwarze Nüsse

Kürbisschaumsüppchen

Kürbiskernöl

Couscous Bratling

Pilze | eingelegte Schalotten | Rucola

Himbeersorbet

Schlössl Sekt | frische Beeren

Hirschrückensteak

Brioche-Serviettenknödel | Apfel-Rotkraut | Cranberry Gin-Jus

oder

Gebratenes Saiblingsfilet

Kürbisrisotto | buntes Gemüse | Weißweinschaum

Schokoladen-Himbeer Küchlein

Kürbiskernparfait | Fleur de Sel | Eierlikörespuma

Menüpreis 78,00

Gerne kann das Menü bis 20:00 Uhr bestellt werden.



Hauptgerichte

Couscous Bratlinge (vegan) Pilze eingelegte Schalotten Rucola	19,40
Kürbisrisotto (vegetarisch) Frühlingsrolle Gemüse Parmesan	19,80
Gebratenes Saiblingsfilet Kürbisrisotto buntes Gemüse Weißweinschaum	24,80
Ragout von der Rehkeule Waldpilze Gnocchi buntes Gemüse	26,40
Knusprig gebratene Maishendlbrust Waldpilze Gnocchi buntes Gemüse Portweinjus	26,40
Hirschrückensteak Brioche-Serviettenknödel Apfel-Rotkraut Cranberry-Gin Jus	38,20
Rinderfiletsteak Kartoffelgratin buntes Gemüse Pfefferspeckrahmsauce	42,20



Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Schokoladen-Himbeer Küchlein Kürbiskernparfait Fleur de Sel Eierlikörespuma	12,80
Cheesecake Marinierte Weintrauben Erdnuss-Karamelleis	12,40
Himbeersorbet Schlössl Sekt frische Beeren	6,80
Sorbet-Trilogie Himbeere Blutorange Mango Kokos-Hippe	11,20
Hausgemachter Milchrahmstrudel Weichselröster Amarenaeis	12,40
Dessertpotpourri "Pöstlingberg-Schlössl" (Lassen Sie sich überraschen!)	16,80
Käseteller Walnuss Traube Honig	14,80

Die besondere Empfehlung unserer Kaffeespezialitäten

Irish Coffee	Café Coretto	Café Amaretto
7,50	7,50	7,50

Alle Preise sind in EUR inkl. MwSt.