

ABENDKARTE

Vorspeisen

Lauwarmes Knoblauchbrot	4,80
Gemischter Vorspeisensalat	8,40
Knusprige Backhendlstreifen Gemischter Salat Kürbiskerne Kernöl	10,80
Gebeiztes Lachsfilet Rote Rüben-Tatar Kren Wildkräuter	15,20
Rindercarpaccio „Asia Style“ Radieschen Chili-Mayonnaise Wasabi-Erbсен	16,40

Gedeck 3,90

Aufstriche | verschiedene Brotsorten | Gewürze

Suppen

Klare Rindsuppe Frittaten	5,80
Klare Rindsuppe Gebackene Leberknödel Gemüsejulienne	6,40
Bärlauchschaumsüppchen Croutons	6,80
Paprika-Fischsuppe „Soljanka“	7,60

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Trüffel Nudeln Linguine schwarzer Sommertrüffel Parmesanschaum		
	Vorspeise	16,80
	Hauptspeise	26,80
Jakobsmuschel & Grammeltascherl Champagnerrahmkraut Kümmelsaft		
	Vorspeise	17,40
	Hauptspeise	27,40

Schlössl-Menü

Gebeiztes Lachsfilet

Rote Rüben-Tatar | Kren | Wildkräuter

Bärlauchschaumsüppchen

Croutons

Rinderfilet Tournedos

Kartoffelgratin | Morchelrahm | buntes Gemüse | Jus

oder

Gebratenes Störfilet

Bärlauchrisotto | buntes Gemüse | Weißweinschaum

Zitronen-Creme Brûlée

Vanilleparfait | Schokoladen-Orangenschaum

Menüpreis 64,00

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

Unsere spezielle Weinempfehlung

Weingut Walter Buchegger	Dross, Kremstal		
2021 Grüner Veltliner Leopold DAC		0,75l	48,00
Weingut Franz Weningner	Horitschon, Mittelburgenland		
2017 Blaufränkisch Kirchholz		0,75l	48,00
Weingut Anita & Hans Nittnaus	Gols, Neusiedlersee		
2009 Commondor		0,75l	78,00

Für mehr Auswahl verlangen Sie unser Weinbuch.

PÖSTLINGBERG SCHLÖSSL Gebrüder Gallistl GmbH

Gala-Menü

Gebeiztes Lachsfilet

Rote Rüben-Tatar | Kren | Wildkräuter

Bärlauchschaumsüppchen

Croutons

Trüffel Nudeln

Linguine | schwarzer Sommertrüffel | Parmesanschaum

Himbeersorbet

Schlössl Sekt | frische Beeren

Rinderfilet Tournedos

Kartoffelgratin | Morchelrahm | buntes Gemüse | Jus

oder

Gebratenes Störfilet

Bärlauchrisotto | buntes Gemüse | Weißweinschaum

Zitronen-Creme Brûlée

Vanilleparfait | Schokoladen-Orangenschaum

Menüpreis 82,00

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

Hauptgerichte

Kürbis-Kichererbsencurry (vegan) 19,40
Cashewkerne | Bohnen | Reis | Falafel

Medaillons vom Schweinsfilet 22,80
Kartoffelgratin | Gemüse | Pfefferspeckrahmsauce

Gebratenes Störfilet 25,80
Bärlauchrisotto | buntes Gemüse | Weißweinschaum

Knusprig gebratene Maishendlbrust 26,40
Parmesan Gnocchi | Pilze | buntes Gemüse | Portweinjus

Trüffel Nudeln (vegetarisch) 26,80
Linguine | schwarzer Sommertrüffel | Parmesanschaum

Jakobsmuschel & Grammeltascherl 27,40
Champagnerrahmkraut | Kümmelsaft

Rosa gegrillte Lammkrone 38,20
Parmesan Gnocchi | Bohnen | Speck | Jus

Rinderfiletsteak 42,20
Kartoffelgratin | Morchelrahm | buntes Gemüse | Jus

Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Schokoladen-Panna Cotta Himbeerspuma Pistazieneis	14,20
Zitronen-Creme Brûlée Vanilleparfait Schokoladen-Orangenschaum	14,20
Himbeersorbet Schlössl Sekt frische Beeren	6,80
Sorbet-Trilogie Himbeere Zitrone Mango Haselnuss-Hippe	11,20
Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“ (Lassen Sie sich überraschen!)	16,80
Käseteller Walnuss Traube Honig	14,80

Die besondere Empfehlung unserer Kaffeespezialitäten

Irish Coffee

7,50

Café Coretto

7,50

Café Amaretto

7,50

Alle Preise sind in EUR inkl. MwSt.