

ABENDKARTE

Vorspeisen

Lauwarmes Knoblauchbrot	5,50
Gemischter Vorspeisensalat	8,40
Knusprige Backhendlstreifen Gemischter Salat Kürbiskerne Kernöl	11,80
Weißes Spargel-Ceviche Verjus Süßkartoffel Vanille	13,90
Gebeiztes Heilbuttfilet Spargel Wildkräuter Yuzu	15,20
Asiatisch mariniertes Rindercarpaccio Radieschen Chili-Mayonnaise Wasabi-Erbesen	16,40

Gedeck 3,90
Aufstriche | verschiedene Brotsorten | Gewürze

Suppen

Klare Rindsuppe Frittaten	5,80
Klare Rindsuppe Gebackene Leberknödel Gemüsejulienne	6,40
Spargelschaumsüppchen Spargelstücke	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 Heilbuttfilet

Spargel | Wildkräuter | Yuzu

Spargelschaumsüppchen

Spargelstücke

Rosa Kalbsfilet

Weißer & grüner Spargel | Frühkartoffeln | Hollandaise

oder

Gebratenes Störfilet

Spargelrisotto | Erbsen | Weißweinschaum

Grappaparfait

Schokoladenmousse | Erdbeeren | Joghurtschwamm

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 Weninger	Horitschon, Mittelburgenland		
2017 Blaufränkisch Kirchholz		0,75l	48,00
Weingut Anita & Hans Nittnaus	Gols, Neusiedlersee		
2009 Comondor		0,75l	78,00

Gala-Menü

Gebeiztes Heilbuttfilet

Spargel | Wildkräuter | Yuzu

Spargelschaumsüppchen

Spargelstücke

Trüffel Nudeln

Linguine | schwarzer Sommertrüffel | Parmesanschaum

Himbeersorbet

Schlössl Sekt | frische Beeren

Rosa Kalbsfilet

Weißer & grüner Spargel | Frühkartoffeln | Hollandaise

oder

Gebratenes Störfilet

Spargelrisotto | Erbsen | Weißweinschaum

Grappaparfait

Schokoladenmousse | Erdbeeren | Joghurtschwamm

Menüpreis 82,00

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

Hauptgerichte

Kürbis-Kichererbsencurry (vegan) Cashewkerne Bohnen Reis Falafel	19,40
Gebratenes Störfilet Spargelrisotto Erbsen Weißweinschaum	25,80
Maispoularde Parmesan Gnocchi Pilze Portweinjus	26,40
Trüffel Nudeln (vegetarisch) Linguine schwarzer Sommertrüffel Parmesanschaum	26,80
Jakobsmuschel & Grammeltascherl Champagnerrahmkraut Kümmelsaft	27,40
Rosa Kalbsfilet Weißer & grüner Spargel Frühkartoffeln Hollandaise	32,90
Rosa gegrillte Lammkrone Parmesan Gnocchi Bohnen Speck Jus	38,20
Rinderfiletsteak Kartoffelgratin Morchelrahm Gremolata Jus	42,20



Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Grappaparfait Schokoladenmousse Erdbeeren Joghurtschwamm	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.

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