

ABENDKARTE

Vorspeisen

Lauwarmes Knoblauchbrot	5,80
Gemischter Vorspeisensalat	8,40
Knusprige Backhendlstreifen Gemischter Salat Kürbiskerne Kernöl	11,80
Ceviche vom Heilbutt Miso Mango Zuckerschote Granny Smith	15,20
Carpaccio vom Mühlviertler Weiderind Eierschwammerl Rucola Parmesan	16,40

Gedeck 3,90

Aufstriche | verschiedene Brotsorten | Gewürze

Suppen

Klare Rindsuppe Frittaten	5,80
Klare Rindsuppe Gebackene Leberknödel Gemüsejulienne	6,40
Pastinakenschaumsüppchen Eierschwammerl Petersilienöl	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

Ceviche vom Heilbutt

Miso | Mango | Zuckerschote | Granny Smith

Pastinakenschaumsüppchen

Eierschwammerl | Petersilienöl

Duett vom Milchkalb mit Eierschwammerl

Rosa Filet | Kalbsbackerlpraline | Cremepolenta

oder

Gebratenes Störfilet

Eierschwammerlrisotto | Erbsen | Weißweinschaum

Grappaparfait in der Valrhona Schokolade

Schokoladenmousse | Erdbeergel | 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		
2015 Comondor		0,75l	78,00

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

Ceviche vom Heilbutt

Miso | Mango | Zuckerschote | Granny Smith

Pastinakenschaumsüppchen

Eierschwammerl | Petersilienöl

Trüffel Nudeln

Linguine | schwarzer Sommertrüffel | Parmesanschaum

Himbeersorbet

Schlössl Sekt | frische Beeren

Duett vom Milchkalb mit Eierschwammerl

Rosa Filet | Kalbsbackerlpraline | Cremepolenta

oder

Gebratenes Störfilet

Eierschwammerlrisotto | Erbsen | Weißweinschaum

Grappaparfait in der Valrhona Schokolade

Schokoladenmousse | Erdbeergel | Joghurtschwamm

Menüpreis 82,00

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

Hauptgerichte

Gelbes Gemüse-Thaicurry (vegan) Cashewkerne Bohnen Reis Falafel	19,40
Gebratenes Störfilet Eierschwammerlrisotto Erbsen Weißweinschaum	25,80
Maispoularde Parmesanpolenta Sommergemüse Rosmarinjus	26,40
Trüffel Nudeln (vegetarisch) Linguine schwarzer Sommertrüffel Parmesanschaum	26,80
Jakobsmuschel & Grammeltascherl Champagnerrahmkraut Kümmelsaft	27,40
Ragout vom Salzwiesenlamm Gegrillte Artischockenherzen Rosmarinkartoffeln Petersilienöl	29,50
Dreierlei vom Kalb Rosa Filet Kalbsbackerlpraline Rahmbeuschl Cremepolenta Eierschwammerl	36,90
Rinderfilet Surf & Turf Riesengarnele Kartoffelgratin Eierschwammerlrahm Rosmarinjus	46,90

Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Joghurt-Marillen Törtchen Topfeneis Kürbiskernschokolade Butterkeks	14,20
Lauwarme Powidl-Pofesen Kalte Vanillesauce Zimt-Zucker Vanilleeis	13,90
Grappaparfait in der Valrhona Schokolade Schokoladenmousse Erdbeergel Joghurtschwamm	14,90
Rhabarber Creme Brûlée Zitronensorbet Vanilleespuma	14,20
Himbeersorbet Schlössl Sekt frische Beeren	6,80
Sorbet-Trilogie Himbeere Zitrone Mango Nusswieback	11,20
Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“ (Lassen Sie sich überraschen!)	16,80
Käseteller Walnuss Traube Honig	14,80

Die besondere Empfehlung unserer Kaffeespezialitäten

Irish Coffee

9,80

Café Corretto

8,40

Café Amaretto

8,50

Alle Preise sind in EUR inkl. MwSt.