

<u>ABENDKARTE</u>

Vorspeisen

Tomaten-Kräuter-Focaccia	6,80
Gemischter Vorspeisensalat	8,40
Knusprige Backhendlstreifen Gemischter Salat Kürbiskerne Kernöl	11,80
Geräuchertes Wurzelgemüsetartare — vegetarisch (vegan möglich) Kräuterpilze Petersilienöl Topfen	14,90
Cannelloni von der Räucherforelle Rote-Rübengel Babyleaf Salat Schwarzbrotchip	15,20
Carpaccio vom Hirsch Lardo Kürbischutney schwarze Nüsse Wildkräuter Macadamianuss	16,20
Beef Tatar vom Mühlviertler Weiderind Wasabi-Creme fraiche Radieschen Buchenpilz	16,40

Gedeck 3,90

Aufstriche | verschiedene Brotsorten | Gewürze



Suppen

Klare Rindsuppe Frittaten	5,80
Klare Rindsuppe Gebackene Leberknödel Gemüsejulienne	6,40
Kürbisschaumsuppe Kernöl Kürbiskerne	6,80
Mühlviertler Selchrahmsuppe Sauerrahm Wurzelgemüse Fleischeinlage Schwarzbrot-Croutons	7,60

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Hummernudelr	n mit	Garnele	im	Kataifiteig
--------------	-------	---------	----	-------------

Liı

Linguine Krustentierschaum		
	Vorspeise	16,80
	Hauptspeise	26,80
Jakobsmuschel & Grammeltascherl		
Champagnerrahmkraut Kümmelsaft	Vorsneise	17 40

Vorspeise 17,40 Hauptspeise 27,40



Schlössl-Menü

Geräuchertes Wurzelgemüsetartare — vegetarisch (vegan möglich)

Kräuterpilze | Petersilienöl | Topfen

Kürbisschaumsuppe

Kernöl | Kürbiskerne

Rosa Hirschrücken

Gegrillte Kartoffelschnitte | Apfel-Rotkraut | Cassis Feige | Kakaobohne | Wildjus

oder

Bachforellenfilets vom Grill

Perlgraupen | Karotten-Fenchelgemüse | Zitronen-Essig-Sud

Grappaparfait im Valrhonaspitz

Beerencoulis | Madagascar-Vanillecreme | 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	0,751	48,00
Weingut Franz Weninger Horitschon, Mittelburgenland 2017 Blaufränkisch Kirchholz	0,751	48,00
Weingut Anita & Hans Nittnaus Gols, Neusiedlersee 2015 Commondor	0,751	78,00



Gala-Menü

Geräuchertes Wurzelgemüsetartare — vegetarisch (vegan möglich)

Kräuterpilze | Petersilienöl | Topfen

Kürbisschaumsuppe

Kernöl | Kürbiskerne

Hummernudeln mit Garnele im Kataifiteig

Linguine | Krustentierschaum

Himbeersorbet

Schlössl Sekt | frische Beeren

Rosa Hirschrücken

Gegrillte Kartoffelschnitte | Apfel-Rotkraut | Cassis Feige | Kakaobohne | Wildjus

oder

Bachforellenfilets vom Grill

Perlgraupen | Karotten-Fenchelgemüse | Zitronen-Essig-Sud

Grappaparfait im Valrhonaspitz

Beerencoulis | Madagascar-Vanillecreme | Joghurtschwamm

Menüpreis 82,00

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



Hauptgerichte

Geräucherte Rote Rübe (vegan) Sellerie-Kartoffelcreme Verjus Ingwergel	19,40
Maispoularde Wilder Brokkoli Karottenschaum fermentierter Knoblauch Graupenrisotto	26,40
Hummernudeln mit Garnele im Kataifiteig Linguine Krustentierschaum	26,80
Jakobsmuschel & Grammeltascherl Champagnerrahmkraut Kümmelsaft	27,40
Bachforellenfilets vom Grill Perlgraupen Karotten-Fenchelgemüse Zitronen-Essig-Sud	28,90
Ragout vom Salzwiesenlamm Gegrillte Artischockenherzen Rosmarinkartoffeln Petersilienöl	29,50
Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffel-Vogerlsalat Preiselbeeren	31,90
Rosa Hirschrücken Gegrillte Kartoffelschnitte Apfel-Rotkraut Cassis Feige Kakaobohne Wildjus	42,90
Rosa gegrilltes Rinderfilet Pfefferspeckrahmsauce Kartoffelgratin Gemüse Rosmarinjus	44,60



Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Grappaparfait im Valrhonaspitz Beerencoulis Madagascar-Vanillecreme Joghurtschwamm	14,90
Zirben-Panna Cotta Sanddornsorbet Weichselragout Tonkabohne	14,20
Grießflammerie Spekulatiuseis Birnencoulis Schokoladensponge	14,20
Lauwarme Powidl-Pofesen Kalter Vanilleschaum Zimt-Zucker Vanilleeis	13,90
Himbeersorbet Schlössl Sekt frische Beeren	6,80
Sorbet-Trilogie Himbeere Zitrone Mango Haselnusshippe	11,20
Dessertpotpourri "Pöstlingberg-Schlössl" (Lassen Sie sich überraschen!)	16,80
Käseteller Walnuss Traube Honig	14,80

Die besondere Empfehlung unserer Kaffeespezialitäten

Irish Coffee	Café Corretto	Café Amaretto
9,80	8,40	8,50

Alle Preise sind in EUR inkl. MwSt.