

MITTAGSKARTE

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-Rübelgel Babyleaf Salat Schwarzbrotchip	15,20
Carpaccio vom Hirsch Lardo Kürbischutney schwarze Nüsse Wildkräuter Macadamianuss	16,20

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

Gedeck 2,90

Aufstriche | verschiedene Brotsorten

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Hummernudeln mit Garnele im Kataifiteig

Linguine | Krustentierschaum

Vorspeise 16,80

Hauptspeise 26,80

Jakobsmuschel & Grammeltascherl

Champagnerrahmkraut | Kümmelsaft

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

Perlgrauen | Karotten-Fenchelgemüse | Zitronenessigsud

Grappaparfait im Valrhonaspitz

Beerencoulis | Madagascar-Vanillecreme | Joghurtschwamm

Menüpreis 64,00

Hauptspeisen

Geräucherte Rote Rübe (vegan) Sellerie-Kartoffelcreme Verjus Ingwergel	19,40
Ungarische Krautwickler Petersilienkartoffeln pikante Sauce	16,80
Spaghetti Bolognese Parmesan Kräuter	13,80
Wiener Schnitzel vom Schwein Kartoffel-Vogerlsalat Kernöl Preiselbeeren	18,40
Maispoularde Wilder Brokkoli Karottenschaum fermentierter Knoblauch Graupenrisotto	26,40
Jakobsmuschel & Grammeltascherl Champagnerrahmkraut Kümmelsaft	27,40
Bachforellenfilets vom Grill Perlgraupen Karotten-Fenchelgemüse Zitronen-Essig-Sud	28,90
Rosa Hirschrücken Gegrillte Kartoffelschnitte Apfel-Rotkraut Cassis Feige Kakaobohne Wildjus	42,90
Rosa gegrilltes Rinderfilet Pfefferspeckrahmsauce Kartoffelgratin Gemüse Rosmarinjus	44,60

Kindergerichte

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes frites Ketchup	9,80
Kleiner Teller Spaghetti Sauce Bolognese Parmesan	9,40

Desserts

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

9,80

Café Corretto

8,40

Café Amaretto

8,50