

ABENDKARTE

Vorspeisen

Lauwarmes Knoblauchbrot	5,80
Gemischter Vorspeisensalat	8,40
Knusprige Backhendlstreifen Gemischter Salat Kürbiskerne Kernöl	11,80
Gegrillter Senfkohl (vegan) Soja-Honig-Gel Kürbispüree Vanille	13,90
Yellow-Fin-Tuna Carpaccio Wasabi Crème fraîche Daikon-Rettich Dashi Sud	16,20
Beef Tatar vom Mühlviertler Weiderind Dijon Mayonnaise Brotchip Wachtelei	16,90

Gedeck 3,90

Aufstriche | verschiedene Brotsorten | Gewürze

Suppen

Klare Rindsuppe 5,80

Frittaten

Klare Rindsuppe 6,40

Gebackene Leberknödel | Gemüsejulienne

Topinamburschaumsuppe 6,80

Lauchöl | Schwarzbrotcroutons

Beuschelrahmsuppe 7,90

Kleiner Semmelknödel | Milchschaum

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Duett Kalbsrahmbeuschel & Kalbsbackerl Praline

Semmelknödel | Milchschaum

Vorspeise 16,50

Hauptspeise 25,50

Jakobsmuschel & Grammeltascherl

Champagnerrahmkraut | Kümmelsaft

Vorspeise 17,40

Hauptspeise 27,40



Schlössl-Menü

Gegrillter Senfkohl

Soja-Honig-Gel | Kürbispüree | Vanille

Topinamburschaumsuppe

Lauchöl | Schwarzbrotcroutons

Zweierlei vom "Cult Beef"

Roulade | Filet | Sellerie-Kartoffelpüree | wilder Brokkoli

oder

Gebratenes Störfilet

Belugalinsen | Marktgemüse | Kaviar | Krenschaum

Valrhona-Schokoladentarte

Weißes Schokoladenmousse | Himbeersorbet

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.PÖSTLINGBERGSCHLÖSSL.AT • E-MAIL: OFFICE@P-SCHLÖSSL.AT • UID-NUMMER: ATU 68157004

Gala-Menü

Gegrillter Senfkohl

Soja-Honig-Gel | Kürbispüree | Vanille

Topinamburschaumsuppe

Lauchöl | Schwarzbrotcroutons

Linguine mit Flusskrebsen

Krustentierschaum | Sepiachip

Grünes Apfelsorbet

Calvados

Zweierlei vom “Cult Beef”

Roulade | Filet | Sellerie-Kartoffelpüree | wilder Brokkoli

oder

Gebratenes Störfilet

Belugalinsen | Markgemüse | Kaviar | Krenschaum

Valrhona-Schokoladentarte

Weißes Schokoladenmousse | Himbeersorbet

Menüpreis 82,00

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

Hauptgerichte

Sous Vide gegartes Kürbissteak (vegan) 17,40
Rote Rüben Püree | Pilzjus | Macadamianuss

Maishuhn-Supreme vom Grill 26,40
Weiße Polentaschnitte | wildes Gemüse | Barolojus

Acquerello Risotto (vegetarisch, vegan möglich) 25,90
Rote Rübe | Stracciatella di bufala

Jakobsmuschel & Grammeltascherl 27,40
Champagnerrahmkraut | Kümmelsaft

Duett Kalbsrahmbeuschel & Kalbsbackerl Praline 25,50
Semmelknödel | Milchschaum

Gebratenes Störfilet 28,90
Beluga Linsen | Markgemüse | Kaviar | Krenschaum

Zweierlei vom „Cult Beef“ 39,90
Roulade | Filet | Sellerie-Kartoffel-Püree | wilder Brokkoli

Wiener Schnitzel vom Kalb 31,90
Reis | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Rosa gegrilltes Rinderfilet 44,60
Pfefferspeckrahmsauce | Kartoffelgratin | Gemüse | Rosmarinjus

Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Grappaparfait im Schokospitz Beerencoulis Madagascar-Vanillecreme Joghurtschwamm	14,90
Valrhona-Schokoladentarte Weißes Schokoladenmousse Himbeersorbet	14,20
Grünes Apfelsorbet Calvados	6,80
Sorbet-Trilogie Himbeere Zitrone Mango Haselnusshippe	11,20
Hausgemachter Kaiserschmarrn Zwetschkenröster Vanille Eis	15,80
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.