

MITTAGSKARTE

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 fraiche Daikon-Rettich Dashi Sud	16,20
Beef Tartare vom Mühlviertler Weiderind Dijon Mayonnaise Brotchip Wachtelei	16,90

Suppen

Klare Rindsuppe Frittaten	5,80
Klare Rindsuppe Gebackene Leberknödel Gemüsejuliennne	6,40
Topinamburschaumsuppe Lauchöl SchwarzbrotcROUTONS	6,80
Beuschelrahmsuppe Kleiner Semmelknödel Milchschaum	7,90

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Duett Kalbsrahmbeuschel & Kalbsbackerl Praline

Semmelknödel Milchschaum	Vorspeise	16,50
	Hauptspeise	25,50

Jakobsmuschel & Grammeltascherl

Champagnerrahmkraut Kümelsaft	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 | Krenschau

Valrhona-Schokoladentarte

Weißes Schokoladenmousse | Himbeersorbet

Menüpreis 64,00

Hauptspeisen

Sous Vide gegartes Kürbissteak (vegan)	17,40
Rote Rüben Püree Pilzjus Macadamianuss	
Ungarische Krautwickler	16,80
Petersilienkartoffeln pikante Sauce	
Acquerello Risotto (vegetarisch, vegan möglich)	25,90
Rote Rübe Stracciatella di bufala	
Fusilli al Ragu	14,80
Sauce Bolognese Parmesan Kräuter	
Wiener Schnitzel vom Schwein	18,40
Reis Petersilienkartoffeln Preiselbeeren	
Maishuhn-Supreme vom Grill	26,40
Weiße Polentaschnitte wildes Gemüse Barolojus	
Jakobsmuschel & Grammeltascherl	27,40
Champagnerrahmkraut Kümmelsaft	
Duett Kalbsrahmbeuschel & Kalbsbackerl Praline	25,50
Semmelknödel Milchschaum	
Gebratenes Störfilet	28,90
Beluga Linsen Marktgemüse Kaviar Krenschau	
Zweierlei vom „Cult Beef“	39,90
Roulade Filet Sellerie-Kartoffelpüree wilder Brokkoli	
Rosa gegrilltes Rinderfilet	44,60
Pfefferspeckrahmsauce Kartoffelgratin Gemüse Rosmarinjus	

Kindergerichte

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



Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Grappaparfait im Schokospitz	14,90
Beerencoulis Madagascar-Vanillecreme Joghurtschwamm	
Valrhona-Schokoladentarte	14,20
Weißes Schokoladenmousse Himbeersorbet	
Grünes Apfelsorbet	6,80
Calvados	
Sorbet-Trilogie	11,20
Himbeere Zitrone Mango Haselnussshippe	
Hausgemachter Kaiserschmarrn	15,80
Zwetschkenröster Vanille Eis	
Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“	16,80
(Lassen Sie sich überraschen!)	
Käseteller	14,80
Walnuss Traube Honig	

Die besondere Empfehlung unserer Kaffeespezialitäten

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