

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 fraîche 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 Gemüsejulienne	6,40
Topinamburschaumsuppe Lauchöl Schwarzbrotcroutons	6,80
Beuschelrahmsuppe Kleiner Semmelknödel Milchschaum	7,90

Gedeck 2,90

Aufstriche | verschiedene Brotsorten

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

Hauptspeisen

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

Kindergerichte

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

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