

MITTAGSKARTE

Vorspeisen

Lauwarmes Knoblauchbrot	5,80
Gemischter Vorspeisensalat	8,40
Knusprige Backhendlstreifen Gemischter Salat Kürbiskerne Kernöl	11,80
Marinierter Kohlrabi (vegetarisch) Radieschen Frischkäsepraline Schnittlauch	13,90
Geräucherte Traunsee Forelle Flüssige Petersilie körniger Frischkäse Frühlingskräuter	16,20
Beef Tartare vom Mühlviertler Weiderind Gebeizter Eidotter Bauernbutter Senfkaviar	16,90

Suppen

Klare Rindsuppe Frittaten	5,80
Klare Rindsuppe Gebackene Leberknödel Gemüsejulienne	6,40
Bärlauchcremesuppe Schwarzbrotcroutons	6,80
Flusskrebs-Rahmsuppe Gelbe Kirschtomate Ysopzweig Flusskrebsschwänze	7,90

Gedeck 2,90

Aufstriche | verschiedene Brotsorten

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Duett vom Milchkalb

Kalbsrahmbeuschel | Kalbsbackerlpraline | Semmelknödel | Milchschaum | Kalbsjus

Vorspeise 16,50

Hauptspeise 25,50

Jakobsmuschel & Grammeltascherl

Champagnerrahmkraut | Kümmelsaft

Vorspeise 17,40

Hauptspeise 27,40

Schlössl-Menü

Marinierter Kohlrabi

Radieschen | Frischkäsepraline | Schnittlauch

Bärlauchcremesuppe

Schwarzbrotcroutons

Rosa gegrilltes Rinderfilet-Tournedo

Hausgemachte Bärlauch Gnocchi | Morchelrahm | wildes Gemüse

oder

Gebratenes Böhmerwald-Zanderfilet

Bärlauchrisotto | Marktgemüse | Weißweinschaum

Valrhona-Schokoladentarte

Weißes Schokoladenmousse | Himbeersorbet

Menüpreis 64,00

Hauptspeisen

Fusilli al Ragu Sauce Bolognese Parmesan Kräuter	14,80
Ungarische Krautwickler Petersilienkartoffeln pikante Sauce	16,80
Sous Vide gegartes Kürbissteak (vegan) Rote Rüben Püree Pilzjus Macadamianuss	17,40
Wiener Schnitzel vom Eferdingerlandl Schwein Reis Petersilienkartoffeln Preiselbeeren	18,40
Acquerello Risotto mit Bärlauch (vegetarisch) Wildes Gemüse Frühlingskräuter	19,80
Duett vom Milchkalb Kalbsrahmbeuschel Kalbsbackerlpraline Semmelknödel Milchschaum Kalbsjus	25,50
Maishuhn-Supreme vom Grill Weiße Polentaschnitte wildes Gemüse Barolojus	26,40
Kalbsleber mit Röstzwiebel Hausgemachte Bärlauchgnocchi Barolojus grünes Apfelchutney Apfelgel	27,90
Gebratenes Böhmerwald-Zanderfilet Bärlauchrisotto Marktgemüse Weißweinschaum	28,90
Rosa gegrilltes Rinderfilet Morchelrahm Kartoffelgratin Gemüse Rosmarinjus	44,60

Kindergerichte

Kleines Wiener Schnitzel vom Eferdingerlandl 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