

ABENDKARTE

Vorspeisen

Lauwarmes Knoblauchbrot	5,80
Gemischter Vorspeisensalat	8,40
Knusprige Backhendlstreifen Gemischter Salat Kürbiskerne Kernöl	11,80
Gebackene Jakobsmuscheln Spargel-Ceviche Wildkräuter Süßkartoffel-Vanillecreme	14,90
Carpaccio vom Mühlviertler Weiderind Marinierter Spargel Pinienkerne Parmesan	15,90
Marillen-Caprese Burata bunte Tomaten Pinienkerne Basilikumöl	12,90

Gedeck 3,90

Aufstriche | verschiedene Brotsorten | Gewürze

Suppen

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

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Gebackenes „Spargel Cordon Bleu“ im Filo Teig Petersilienkartoffeln Sauce Hollandaise		
	Vorspeise	16,90
	Hauptspeise	25,90
Duett vom Milchkalb Kalbsrahmbeuschel gebackenes Kalbsbries Kartoffelpüree Kalbsjus		
	Vorspeise	17,40
	Hauptspeise	27,40

Schlössl-Menü

Spargel-Ceviche

Wildkräuter | Süßkartoffel-Vanillecreme

Spargelcremesuppe

Spargelstücke

Kalbstrilogie

Filet | Schulter | Backe | Kartoffelpüree | Stangenspargel | Jus | Morchelrahm

oder

Gebratenes Störfilet

Spargelrisotto | kleines Gemüse | Weißweinschaum

Erdbeertarte

Rharbarbersorbet | weißes Schokoladenmousse

Menüpreis 64,00

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

Unsere spezielle Weinempfehlung

Weingut Walter Buchegger	Dross, Kremstal		
2021 Grüner Veltliner Reserve	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

Für mehr Auswahl verlangen Sie unser Weinbuch.

PÖSTLINGBERG SCHLÖSSL Gebrüder Gallistl GmbH



Gala-Menü

Spargel-Ceviche

Wildkräuter | Süßkartoffel-Vanillecreme

Spargelcremesuppe

Spargelstücke

Jakobsmuschel & Grammeltascherl

Champagnerrahmkraut | Kümmelsaft

Basilikum-Sauerrahmeis

Winzergin

Kalbstrilogie

Filet | Schulter | Backe | Kartoffelpüree | Stangenspargel | Jus | Morchelrahm

oder

Gebratenes Störfilet

Spargelrisotto | kleines Gemüse | Weißweinschaum

Erdbeertarte

Rharbarbersorbet | weißes Schokoladenmousse

Menüpreis 82,00

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

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.POESTLINGBERGSCHLOESSL.AT • E-MAIL: OFFICE@P-SCHLOESSL.AT • UID-NUMMER: ATU 68157004

Hauptgerichte

Sellerie Duett (vegan) Selleriesteak Selleriepüree wildes Gemüse Falafel Pilzjus	17,40
Spargelrisotto (vegetarisch) Weißer & grüner Spargel Gemüse Parmesan	19,80
Duett vom Milchkalb Kalbsrahmbeuschel gebackenes Kalbsbries Kartoffelpüree Kalbsjus	27,40
Maishuhn-Supreme vom Grill Weiße Polentaschnitte wildes Gemüse Barolojus	26,40
Gebackenes „Spargel Cordon Bleu“ im Filo Teig Petersilienkartoffeln Sauce Hollandaise	25,90
Gebratenes Störfilet Spargelrisotto kleines Gemüse Weißweinschaum	28,90
Wiener Schnitzel vom Kalb Reis Petersilienkartoffeln Preiselbeeren	31,90
Medaillons vom Kalbsfilet Weißer & grüner Spargel Kartoffelgratin Sauce Hollandaise	34,90
Rosa gegrilltes Rinderfilet Morchelrahm Kartoffelpüree wildes Gemüse Rosmarinjus	44,60

Von unserem Schlössl - Zuckerbäcker

Grappaparfait im Schokospitz Beeren coulis Madagascar-Vanillecreme Joghurtschwamm	14,90
Topfenknödel in Butterbrösel Zwetschkenröster Vanilleeis	13,80
Erdbeertarte Rhabarbersorbet weißes Schokoladenmousse	14,20
Basilikum-Sauerrahmeis Winzergin	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

Alle Preise sind in EUR inkl. MwSt.