

MITTAGSKARTE

Vorspeisen

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

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

Hauptspeisen

Fusilli al Ragu Sauce Bolognese Parmesan Kräuter	14,80
Ungarische Krautwickler Petersilienkartoffeln pikante Sauce	16,80
Sellerie Duett (vegan) Selleriesteak Selleriepüree wildes Gemüse Falafel Pilzjus	17,40
Wiener Schnitzel vom Eferdingerlandl Schwein Reis Petersilienkartoffeln Preiselbeeren	18,40
Spargelrisotto (vegetarisch) Weißer & grüner Spargel Gemüse Parmesan	19,80
Duett vom Milchkalb Kalbsrahmeuschel gebackenes Kalbsbries Kartoffelpüree Kalbsjus	27,40
Gebackenes „Spargel Cordon Bleu“ im Filo Teig Petersilienkartoffeln Sauce Hollandaise	25,90
Maishuhn-Supreme vom Grill Weiße Polentaschnitte wildes Gemüse Barolojus	26,40
Grüner & weißer Spargel Schinken Petersilienkartoffeln Sauce Hollandaise	26,90
Gebratenes Störfilet Spargelrisotto kleines Gemüse Weißweinschaum	28,90
Medaillons vom Kalbsfilet Weißer & grüner Spargel Kartoffelgratin Sauce Hollandaise	34,90

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
Topfenknödel in Butterbrösel Zwetschkenröster Vanilleeis	13,80
Erdbeertarte Rharbarbersorbet 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