




Vorspeisen

	Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen in Kräutervinaigrette mit Zwiebelringen und Kernöl A,F,L,C,G	11,80
	„Caprese“ - Mozzarella & Tomaten in Balsamico-Olivenölmarinade mit Basilikum C,A,G	11,50
	Geräuchertes Forellenfilet aus der Schlossfischerei mit Sahnekren & Toast A,D,C,G,L	11,80
	Gratinierte Scampi in Knoblauchbutter dazu italienisches Weißbrot A,B,C,G	16,80
	Knoblauchbrot überbacken A,C,G	6,70

Aus dem Suppentopf

	Fruchtige Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto A,L,F,O	4,90
	Fischcremesuppe „Fuschlerin Art“ mit Räucherfischstückchen und Obershaube D,G,A,L,F,O	5,80
	Klare Rindsuppe mit Frittaten A,C,G,L,F	4,90
	mit Grießnockerl A,C,G,L,F	4,90
	mit Kaspressknödel A,C,G,L,F	4,90
	mit Leberknödel A,C,G,L,F	4,90

Alle Preise in EURO inklusive Steuern und Abgaben

A: Gluten; B: Krebstiere; C: Eier; D: Fisch; E: Erdnüsse; F: Sojabohnen; G: Milch; H: Schalenfrüchte; L: Sellerie;
M: Senf; N: Sesamsamen; O: Schwefeloxid und Sulfite; P: Lupinen; R: Weichtiere

Salate



Beilagensalat (gemischt oder Blattsalat) _{C,M} 5,20



„Griechischer Salat“ 12,80
Blattsalate mit gebackenem Schafskäse im Sesammantel,
Oliven und Zwiebelringen _{A,C,G}

„Salzburger Bauernsalat“ 12,80
Blattsalate mit geröstetem Speck, Käsestreifen und Ei _{C,G,A}

„Steirischer Backhendlsalat“ 14,80
Blattsalate mit Zwiebelringen, Kürbiskernen & Kernöl _{A,C,G}

Unsere Salate werden mit Gebäck serviert _{A, C}

Nudelgerichte



Spaghetti „Pomodoro“ 11,70
in fruchtiger Tomatensauce mit Knoblauch _{A,C,G,F,L}

Spaghetti „Bolognese“ _{A,C,G,F,L} 12,50

Lasagne al forno auf Tomatensauce _{A,C,G} 12,80

Tagliatelle mit Lachsforellensstreifen 15,80
in leichter Weißwein-Dillsauce _{A,C,D,G,O}

Alle Preise in EURO inklusive Steuern und Abgaben

A: Gluten; B: Krebstiere; C: Eier; D: Fisch; E: Erdnüsse; F: Sojabohnen; G: Milch; H: Schalenfrüchte; L: Sellerie;
M: Senf; N: Sesamsamen; O: Schwefeloxid und Sulfite; P: Lupinen; R: Weichtiere

Hauptspeisen

Zartes geschnetzeltes Hühnerbrüstchen 16,40
mit Paprikastreifen in Rahmsauce dazu feine Bandnudeln A,C,O,G,L

Cordon Bleu von der Pute 16,40
mit Preiselbeeren und Butterreis A,C,G

Wiener Schnitzel vom Kalb 21,80

Wiener Schnitzel vom Schwein 17,80
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller A,C,G

Gedünsteter Esterhazy Rostbraten 19,50
mit Gemüsestreifen in Rotweinsauce dazu hausgemachte Spätzle
A,C,G,L,O,F

Alt Wiener Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahmdip 17,80
dazu hausgemachte Spätzle A,C,G,O

Gekochter Tafelspitz vom Salzburger Almoachsen 19,80
mit Wurzelgemüse, Apfelkren und Röstkartoffel G,L



Gebackener Zucchini 13,50
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare A,C,G



Veganes Süßkartoffel-Gemüse-Kokoscurry 13,50
mit Reis E,F, L, N, O



Alle Preise in EURO inklusive Steuern und Abgaben

A: Gluten; B: Krebstiere; C: Eier; D: Fisch; E: Erdnüsse; F: Sojabohnen; G: Milch; H: Schalenfrüchte; L: Sellerie;
M: Senf; N: Sesamsamen; O: Schwefeloxid und Sulfite; P: Lupinen; R: Weichtiere

Fischspezialitäten – aus der Schlossfischerei

Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln A,D,G	20,80
Im ganzen gebratener Saibling mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln A,D,G	21,80
Lachsforellenfilet vom Grill in Tomaten-Zitronenbutter mit gebratenen Zucchinischeiben und Kräuterrisotto D,G,L,O	19,20
<u>Auf Vorbestellung</u>	
Lachsforelle im Ganzen (für 2 Personen) mit Knoblauch-Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln A,D,G	55,00

Desserts

Tiramisu auf feiner Mokka creme A,C,G,O	8,30
Tobleronemousse auf Amarettoschaum mit frischen Früchten garniert C,G,O	8,30
Kalte Topfenockerl auf Erdbeersauce mit frischen Erdbeeren und Schlagobers G	8,30
Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel A,C,G	4,50
mit Vanillesauce C,G	5,50
mit Schlagobers G	5,50
mit Vanilleeis C,G	5,90

Alle Preise in EURO inklusive Steuern und Abgaben

A: Gluten; B: Krebstiere; C: Eier; D: Fisch; E: Erdnüsse; F: Sojabohnen; G: Milch; H: Schalenfrüchte; L: Sellerie;
M: Senf; N: Sesamsamen; O: Schwefeloxid und Sulfite; P: Lupinen; R: Weichtiere