

HERZLICH WILLKOMMEN



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

Vorspeisen



„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



Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Weißbrotchips C,A,G,L,F,O 4,90

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



Blattsalat mit Joghurtdressing und gebackenem Muskatkürbis dazu Weißbrot G,C,A,L,F 10,80



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

„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

Tagliatelle mit Scampi 17,50
in Chili-Rahmsauce mit frischen Kräutern C,A,G,L,F,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 mit Paprikastreifen in Rahmsauce dazu feine Bandnudeln A,C,O,G,L	16,40
Cordon Bleu von der Pute mit Preiselbeeren und Butterreis A,C,G	16,40
Wiener Schnitzel vom Kalb	21,80
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und Salatteller A,C,G	17,80
Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln A,C,G,L,O,F	19,50
Alt Wiener Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahmdip dazu hausgemachte Spätzle A,C,G,O	17,80
 Gebackener Zucchini mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare A,C,G	13,50
 Veganes Süßkartoffel-Gemüse-Kokoscurry mit Reis und Mandelcreme E,F, L, N, O	13,50



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
Lachsforellenfilet vom Grill in Tomaten-Zitronenbutter mit gebratenen Zucchinischeiben und Kräuterrisotto D,G,L,O	19,20
In Olivenöl gebratenes Zanderfilet mit herbstlichem Gemüse in Rieslingsauce mit Schnittlauchkartoffel D,G,L,O	18,20
<u>Auf Vorbestellung</u>	
Lachsforelle im Ganzen (für 2 Personen) mit Knoblauch-Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln A,D,G	55,00

Desserts

Bauernkrapfen mit Vanilleeis, Zwetschkenröster und Früchtegarnitur A,C,G,F,O	8,30
Crème Brûlée mit Zwetschken sorbet und Früchten G,F,C,A,H	8,30
Tobleronemousse auf Amaretto schaum mit frischen Früchten garniert C,G,O	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