

## 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	11,50
Gratinierte Scampi in Knoblauchbutter dazu italienisches Weißbrot A,B,C,G	16,80
Knoblauchbrot überbacken A,C,G	6,50

## Aus dem Suppentopf

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Obershaube G,A,L,F,O	4,90
Kürbiscrcemesuppe mit Kernöl, Obershaube und Brotchip G,A,L,F,O,C	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) <sub>C,M</sub>	4,80
„Griechischer Salat“ Blattsalate mit gebackenem Schafskäse im Sesammantel, Oliven und Zwiebelringen <sub>A,C,G</sub>	12,30
„Blattsalat mit gebackenem Kürbis“ Kürbiskernen, Gurken und Tomaten <sub>C,G,A</sub>	12,50
„Steirischer Backhendlsalat“ Blattsalate mit Zwiebelringen, Kürbiskernen & Kernöl <sub>A,C,G</sub>	14,50

Unsere Salate werden mit Gebäck serviert <sub>A, C</sub>

## Nudelgerichte

Spaghetti „Pomodoro“ in fruchtiger Tomatensauce mit Knoblauch <sub>A,C,G,F,L</sub>	11,50
Spaghetti „Bolognese“ <sub>A,C,G,F,L</sub>	12,20
Pappardelle mit Scampi und Steinpilzen an Chilirahmsauce mit Kräutern <sub>C,A,G,L,F,O</sub>	16,90
Tagliatelle mit Lachsforellensstreifen in leichter Weißwein-Dillsauce <sub>A,C,D,G,O</sub>	15,50

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

## Hauptspeisen

Zartes geschnetzeltes Hühnerbrüstchen mit Paprikastreifen in Rahmsauce dazu feine Bandnudeln A,C,O,G,L	15,80
Cordon Bleu von der Pute mit Preiselbeeren und Butterreis A,C,G	15,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Salatteller A,C,G	20,80
... vom Schwein A,C,G	16,80
Heimisches Hirschragout mit Wurzelgemüse, Serviettenknödel und Rotkraut G,L,F,C,A,O	18,50
Gekochter Tafelspitz vom Salzburger Almoachsen mit Wurzelgemüse, Apfelkren und Röstkartoffel G,L	19,50
Gebackener Zucchini mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare A,C,G	12,50



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 19,80

Lachsforellenfilet vom Grill in Tomaten-Zitronenbutter  
mit gebratenen Zucchinischeiben und Kräuterrisotto D,G,L,O 18,90

### Auf Vorbestellung

Lachsforelle im Ganzen (für 2 Personen)  
mit Knoblauch-Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln A,D,G 53,00

## Desserts

Tobleronemousse auf Amarettoschaum  
mit frischen Früchten garniert C,G,O 7,80

Kalte Topfenockerl auf Erdbeersauce mit Schlagobers G 7,80

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel A,C,G 4,10

mit Vanillesauce C,G 5,10

mit Schlagobers G 5,10

mit Vanilleeis C,G 5,60

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