

# SCHLOSSKELLER SHARING

*„Entdecken Sie unser einzigartiges Sharing-Konzept, das dazu einlädt, köstliche Gerichte gemeinsam zu genießen und unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu teilen!“*

## Lachsforellenceviche

Karotten Ingwer Dressing | Radieschen | Sprossen | Trüffelmayo

## Crispy Softshellcrab

Rosa die Gorizia | Yuzudressing | Honig | Haselnuss

## Beuschel vom Trautmannsdorfer Freilandschwein

Kapernbeere | Semmelknödel

## Gebackener Grammelknödel

Speckkrautsalat

## Tempura Karfiol

sweet & spicy | Limette | Koriander | Erdnüsse

## Amur

Teppanyaki | Miso Hollandaise | Pickled onions | Reis

## Entenbrust

Spicy Teriyaki | Shi take | Schnittlauch | wilder Brokkoli | Reis

## Fregola Sarda

Puntarelle | Spinat | Parmesan

## Scheiterhaufen

Zwetschkenröster | Vanilleeis

## Käse vom Nuart & Deutschmann

Chutney | Nussbrot

## € 120 für 2 Personen

Die Gerichte sind auch à la carte wählbar



Gedeck € 4,70

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

# WIRTSCHAUS KLASSIKER

## VORSPEISEN

### Beef Tartar vom OX

mit Schwammerl, Dreierlei von der Zwiebel & Naanbrot

100g € 20,50

180g € 28,90

### Erdäpfel-Vogelersalat

mit Speck und Ei

€ 9,50

## SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

### Österreichischer Suppentopf

Rindfleisch, Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Backerbsen

€ 7,50

oder mit einer Einlage nach Wahl

€ 6,50

### Kräuterschaumsuppe

mit Frischkäsenockerl

€ 8,50

## HAUPTSPEISEN

### Glacierte Kalbsleber

mit Schalottensaftl, Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

€ 26,90

### Wiener Schnitzel vom steirischen Kalb

im Butterschmalz aus der Pfanne gebacken mit Preiselbeeren

€ 24,50

### ½ Backhendl

mit Preiselbeeren

€ 15,50

### Filet vom OX

150 g € 30,00

300 g € 43,00

## Beilagen

Bratkartoffel, Petersilien Kartoffel, steirischer Reis, gemischter Salat

€ 4,70

Pommes mit Currymayonnaise, geröstetes Gemüse

€ 5,90

Sauce Bearnaise, Kräuter Butter

€ 2,60



Gedeck € 4,70

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

## NACHSPEISEN

### Scheiterhaufen

mit Zwetschkenröster & Vanilleeis

€ 14,00

### Flüssiges Schokotörtchen von der Zotter Schokolade

mit Birne, Salzkaramell & Malz

€ 14,00

### Frische Palatschinke

mit Marillenmarmelade oder Walnussfülle

pro Stück € 4,00

### Hausgemachtes Sorbet

€ 3,00

### Hausgemachtes Sorbet mit Sekt

€ 8,50

### Gemischte Käseplatte vom Deutschmann & Nuart

mit selbstgemachten Chutneys & Nussbrot

€ 14,90

## DIGESTIF



### Gölles Manufaktur

Marillen Likör

€ 4,20

Vogelbeere

€ 10,10

Alte Zwetschke

€ 3,80

Edelbitter

€ 4,50

Brombeere

€ 6,40

MU Tresterbrand

€ 3,90

### Schnabel

Weinbrand

€ 8,00

### Tauss

Zwetschken Brand

€ 4,20

Weinbrand

€ 7,10

### Pock /Selinschek

Ron Johan Dark Rum

4cl € 5,90

Zeitgeist Bierbrand

€ 4,50

Ron Johan Strong Rum

4cl € 8,50

Ron Johan Plum Rum

4cl € 8,10

### Reisetbauer

Rosenmarille JRE Edition

€ 6,90

Williams

€ 6,90

Roter Williams

€ 6,90

### Franz Tinnauer

Kriecherl Brand

€ 4,50

Roter Weingartenpfirsich Brand

€ 4,70

### Guglhof

Kirschen Brand

€ 5,10

Single Cask Whiskey

4cl € 7,90

Himbeer Brand

€ 6,50

Tauernrogg

Gravensteiner Apfel Brand

€ 4,80

Weinhefe Zigarrenbrand

€ 5,10

Edelbitter ZITA

€ 4,80

Gedeck € 4,70

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.