

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

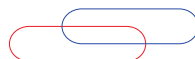
Zwetschkenröster | Vanilleeis

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 vom steirischen Kalb

mit Schalottensaftl, Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

€ 26,90

Bärlauchravioli mit Parmesanemulsion

mit gebratenem Filet vom Saibling

€ 21,50

€ 31,50

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

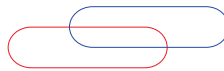
€ 8,50

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.