

# SCHLOSSKELLER WIRTSHAUS MENÜ

Wirtshausmenü in 4 Gängen € 62

Wirtshausmenü in 3 Gängen -ohne Suppe- € 50

Die Gerichte sind auch à la carte wählbar.

Tartar von der Lachsforelle

mit Karotten, Radieschen, Bärlauch & hausgem. Naanbrot

€ 18



Bärlauchschaumsuppe

mit Frischkäsenockerl vom Nuart Käse

€ 8,90



Gratinierter Tafelspitz

mit Spinat & Schupfnudeln

€ 28

oder

Gebratene Schupfnudeln

mit Pak Choi, getrockneten Tomaten & Parmesan

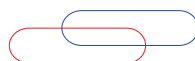
€ 21



Warmer Schokokuchen

mit Nuss & Vanille

€14



Gedeck € 3,90

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

# WIRTSCHAUS KLASSIKER

## VORSPEISEN

### Beef Tartar vom OX

mit Wachtelei, fermentierter Spargel, Jungzwiebel & hausgem. Toast      100g € 19,50  
180g € 27,90

### Frühlingsalat

mit Wildkräuter, Stundenei & Rohschinken vom Ewitscher Wollschwein      € 15,50

### Erdäpfel-Vogerlsalat

wahlweise mit Speck      € 7,50

## SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

### Österreichischer Suppentopf

Rindfleisch, Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Backerbsen      € 7,50

oder mit einer Einlage nach Wahl

€ 6,50

### Geschmorter Fenchel

mit Buchweizen, Schafsjoghurt vom Nuart, Safran & Wildkräuter      klein Vorspeise € 18  
groß Hauptspeise € 25

## HAUPTSPEISEN

### Wiener Schnitzel vom steirischen Kalb

im Butterschmalz aus der Pfanne gebacken mit Preiselbeeren      € 24,50

### ½ Backhendl

mit Preiselbeeren      € 15,50

### Saibling im Wurzelsud

mit Erdäpfel-Krenn Stampf      € 31

### Filet vom OX 150g oder 250g

€ 30 / € 43

### Beilagen

Petersilkartoffel, steirischer Reis,  
Erdäpfel-Vogerlsalat      € 4,70

hausgemachte Pommes mit Currymayonnaise  
Röstgemüse      € 5,90

Kräuterbutter

€ 2,60

Gedeck € 3,90

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

## NACHSPEISEN

Hausgemachte Topfen - Nougatknödel  
mit Sauerrahmeis & Rhabarberragout € 14

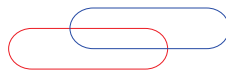
Warmer Schokokuchen  
mit Nuss & Vanille € 14

Frische Palatschinke  
mit Marillenmarmelade pro Stück € 4,00

Hollunder Sorbet mit Sekt € 8,50

Gemischte Käseplatte vom Deutschmann & Nuart  
mit selbstgemachten Chutneys & Nussbrot € 12,90

## DIGESTIF



### Gölles Manufaktur

Marille € 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  
SB Tresterbrand € 4,20  
Weinbrand € 7,10

### Fruchtbrennerei

#### Tinnauer

BirnenQuittenbrand € 5,10  
Williamsbirnenbrand € 4,70  
Kriecherlbrand € 4,50  
Roter Weingartenpfirsichbrand € 4,70  
Kirschenbrand € 5,10  
Himbeerbrand € 6,50  
Haselnussgeist € 4,70  
Gravensteiner Apfelbrand Res. € 4,80  
Weinhefe Zigarrenbrand € 4,50  
Edelbitter ZITA € 4,80

### Gölles

Ron Johan Dark Rum 4cl € 5,90

Ron Johan Strong Rum 4cl € 8,50

Ron Johan Plum Rum 4cl € 8,10

### Pock / Selinschek

Zeitgeist Bierbrand € 4,50

### Reisetbauer

Rosenmarille JRE Edition € 6,90

### Guglhof

Whiskey Tauernroggen 4cl € 8,20

Gedeck € 3,90

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.