

SCHLOSSKELLER WIRTSHAUS MENÜ

Wirtshausmenü in 4 Gängen € 62

Wirtshausmenü in 3 Gängen ohne Konfiertem Sellerie € 50

Die Gerichte sind auch à la carte wählbar.

Herbstsalat

mit Ei, Kürbis & gebackenem Schafs-Frischkäse

€ 15,50



Konfiertes Sellerie

mit Apfelkren & Beurre Blanc, Kimchi & gebeizter Lachsforelle

€ 18,50



Rosa gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein

mit Eierschwammerlrisotto und Trüffelsauce

€ 25,90

oder

Eierschwammerlrisotto

mit Parmesanemulsion

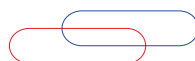
€ 19,90



Hausgemachte Topfen - Nougatknödel

mit Sauerrahmeis & Marillen Röster

€ 14,00



Gedeck € 4,10

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

WIRTSCHAUS KLASSIKER

VORSPEISEN

Beef Tartar vom OX

mit Grillgemüse, Eierschwammerl & hausgemachtem Fladenbrot	100g	€ 19,50
	180g	€ 27,90

Gemischter Vorspeisen Salat	€ 7,50
-----------------------------	--------

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

Österreichischer Suppentopf

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

oder mit einer Einlage nach Wahl	€ 6,50
----------------------------------	--------

Kürbisschaumsuppe

mit gebratenem Fischlaibchen	€ 7,90
------------------------------	--------

Hausgemachte istrische Pasta (Pljukanci)

mit Sommertrüffel	klein Vorspeise	€ 18,90
	groß Hauptspeise	€ 25,90

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Steirischen Kalb

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

Portion Backhendl vom Freilaufhuhn

mit Preiselbeeren	€ 16,50
-------------------	---------

in Butter konfiertes Saibling (auch gebraten möglich)

mit Tomatenfond, Ravioli & Artischocken	€ 29,50
---	---------

Gefüllter Paprika

mit Kartoffelpüree & Paradeissauce	€ 18,50
------------------------------------	---------

Filet vom OX

150g	€ 30,00
300g	€ 43,00

Beilagen

Heurige Kartoffel, steirischer Reis,
gemischter Salat, Pommes mit Currymayonnaise

Sommergemüse	€ 5,90
--------------	--------

geröstete Eierschwammerl	€ 7,50
--------------------------	--------

Sauce Bearnaise, Salsa Verde	€ 2,60
------------------------------	--------



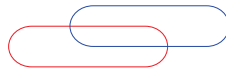
Gedeck € 4,10

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

NACHSPEISEN

Hausgemachte Topfen - Nougatknödel mit Sauerrahmeis & Marillen Röster	€	14,00
Heidelbeerdatschi mit geschmortem Pfirsich & Heidelbeer-Jogurt Sorbet	€	12,00
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

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

Gölles

Fruchtbrennerei

Ron Johan Dark Rum 4cl € 5,90

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

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 € 4,10

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.