

Liebe Gäste,

als Mitglied der AMA-Genussregion und mit der Gastro-AMA-Zertifizierung bemühen wir uns unsere Speisekarte weitestgehend Regional & Österreichisch zu gestalten und direkt beim Erzeuger einzukaufen.

Für uns selbstverständlich verwenden wir Gemüse aus Österreich wie z.B. den Marchfelder Spargel, Sellerie und Karotten; und was uns der Garten an saisonalen Lebensmitteln schenkt.

Herkunft:

Rindfleisch	-	Eckner-Hof / Prigglitz
Lachs-, Forellen-, Saibling	-	Forellenhof Piringer / Gloggnitz
Milchprodukte	-	Österreich mit AMA-Gütesiegel
Milch	-	Eckner-Hof / Prigglitz
Wildfleisch	-	Gahnsalm / Prigglitz
Kräuter	-	u.a. saisonal aus dem eigenen Anbau
Obst + Gemüse-	-	u.a. AMA und saisonal aus dem eigenen Anbau
Bio-Eier	-	Schlager, Schwarzau i Gebirge

Hauptspeisen

Falafel

Paprika-Walnuss-Dip / Salat / Vegan

A, F, L

8,90 €

Fish & Chips

*Lachsforelle / Murauer-Bierteig /
Gebackene Erdäpfel / Sauerrahmdip*

A, D, G

13,90 €

Saiblingsfilet

Paprika-Nusskruste / Gemüsepüree / Gemüsechips

D, G, L

14,90 €



Hauptspeisen

Backendlbruststreifen „Styria“

Erdäpfelsalat / Kernöl

A, C, G, M

9,80 €

Schloss-Cordon Bleu

Bergkäse / Rohschinken / Bergkräuterkartoffel

A, C, G, L, O

13,80 €

Schweinsmedaillon im Hollerlack

Brokkoli / Erdäpfelpüree

C, G, L, M

14,80 €

Schloss-Rostbraten

Apfel / Zwiebel / gebackenen Erdäpfel

A, G, L, M

17,90 €

Gedeck 2,20 €

Snacks

Schlosstoast

Bergkäse / Rohschinken

hausgemachtes Weissbrot / garniert

A, G, O

5,60 €

Bergkäsetoast, garniert A, G,

5,20 €

Kleiner, gemischter Salat

2,90 €

Wegdges-Körbchen

Hausgemachter Dip

4,40 €

Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!*

*gem §3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBLII Nr. 175/2014

A> glutenhaltiges Getreide F> Soja

B> Krebstiere

G> Milch oder Laktose

N> Sesam

C> Ei

H> Schalenfrüchte

O> Sulfite

D> Fisch

L> Sellerie

P> Lupinien

E> Erdnuss

M> Senf

R> Weichtiere

Vorspeisen & Suppen

Bio-Ziegen-Camenbert
Datteln / Honig / Lavendel
G
6,40 €

Regionaler Vorspeisteller
Variation regionaler, saisonaler Produkte
A,G,H,L,M,O
8,90 €

Tomatenmousse
Rohschinken / Salat / Parmesan
A,C,G,L
6,90 €

Rindsuppe mit Kräuterfrittaten
A, C, G, L
3,60 €

Wurzelwerk-Käsecremesuppe
Croutons / Schlagobers
A,G,L
4,20 €

Tomatencapuccino
mit Ruccolaschaum
G, L,
3,90 €

Dessert

Illy-Eiskaffee G 4,20 €

Affogato G 3,80 €

Eisschokolade G 4,20 €

& Eiscreme vom Eisgreissler
aus der Vitrine pro Kugel 1,70 €

Portion Schlag 0,80 €

Palatschinke A,C,G Stk. 2,50 €

& hausgemachte Mehlspeisen
aus unserer Konditorei

