

Vorspeisen & Suppen

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

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

Räucherforellenfilet
Oberskren
8,90 €

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

Kürbiscremesuppe
Kernöl / Schlagobers
G, L
4,20 €

Tomatencapuccino
mit Ruccolaschaum
G, L,
3,90 €

Hauptspeisen

Falafel
Paprika-Walnuss-Dip / Vegan
A, F, L
8,90 €

Kürbisrisotto
A, G, L
9,90 €

Fish & Chips
Lachsforelle / Murauer-Bierteig / Gebackene Erdäpfel
A, D, G
12,90 €

Saiblingsfilet
Paprika-Nusskruste / Gemüsepuree / Gemüsechips
D, G, L
14,90 €

Hendlbrust in Kräuterkruste
Tomatenglace / Polentascheiben
A, G, L
13,80 €

Backendlbruststreifen „Styria“
Erdäpfelsalat / Kernöl
A, C, G, M
9,80 €

Hauptspeisen

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 €

Filet-Steak

Prigglitzer Rind / Kirschsoße / Marktgemüse

A, G, L, M

23,90 €

Hirschragout

Apfelrotkraut / Palfyknödel / Preiselbeeren

A, G, L, M

14,90 €

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

Liebe Gäste,

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

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

Dessert

<i>Illy-Eiskaffee G</i>	4,20 €
<i>Affogato G</i>	3,80 €
<i>Eisschokolade G</i>	4,20 €
<i>& Eiscreme vom Eisgreissler aus der Vitrine pro Kugel</i>	1,70 €
<i>Nougatknödel A,G,C</i>	Stk. 2,80 €
<i>Palatschinke A,C,G</i>	Stk. 2,50 €
<i>Kastanienreis</i>	Port. 5,20 €
<i>Schlagobers/Schokoladensoße</i>	

& hausgemachte Mehlspeisen und Tagesempfehlungen



