

## *Vorspeisen & Suppen*

### *Caprese*

*Büffelmozzarella / Tomaten / Basilikumpesto*

*G,H*

*8,40 €*

### *Regionaler Vorspeisteller*

*Variation regionaler, saisonaler Produkte*

*A,G,H,L,M,O*

*8,90 €*

### *Kleiner Salatteller*

*mit Antipasti-Gemüse / Vegan*

*5,90 €*

### *Rindsuppe mit Kräuterfrittaten*

*A, C, G, L*

*3,60 €*

### *Zucchini-Limonen-Käsecremesuppe*

*G, L*

*4,20 €*

### *Tomatencapuccino*

*mit Ruccolaschaum*

*G, L,*

*3,90 €*

## *Hauptspeisen*

### *Falafel*

*Paprika-Walnuss-Dip / Vegan*

*A, F, L*

*8,90 €*

### *Gratinierte Gemüse*

*& Polenta*

*A, G*

*9,90 €*

### *Fish & Chips*

*Lachsforelle / Muraue-Bierteig / Gebackene Erdäpfel*

*A, D, G*

*12,90 €*

### *Saiblingsfilet*

*Paprika-Nusskruste / Gemüsepüree*

*D, G, L*

*13,90 €*

### *Hendlbrust in Kräuterkruste*

*Tomatenglace / Polentascheiben*

*A, G, L*

*13,80 €*

## *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 €

*Filet-Steak  
Prigglitzer Rind / Kirschoße / Marktgemüse*

A, G, L, M  
23,90 €

## *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	N> Sesam
B> Krebstiere	G> Milch oder Laktose	O> Sulfite
C> Ei	H> Schalenfrüchte	P> Lupinien
D> Fisch	L> Sellerie	R> Weichtiere
E> Erdnuss	M> Senf	

## *Liebe Gäste,*

*als Mitglied der Genussregion und mit der AMA-Zertifikation 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:*

- 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 - Kienbink, Schwarzwau i Gebirge*

## *Dessert*

<i>Eiskaffee G</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Affogato G</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Eisschokolade G</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Zirben-Tonic Erfrischendes Sorbet G</i>	<i>4,20 €</i>
<i>2 Kugeln EisG</i>	<i>3,40 €</i>
<i>+ weitere Kugel</i>	<i>1,20 €</i>
<i>mit Schlag G</i>	<i>+ 0,80 €</i>
<i>Manner-Waffeln</i>	<i>0,80 €</i>

*Palatschinke A,C,G Stk. 2,50 €*

*& hausgemachte Mehlspeisen  
und Tagesempfehlungen*

