

*Liebe Gäste,*

*als Mitglied der Genussregion bemühen wir uns unsere Speisekarte weitestgehend Regional & Österreichisch zu gestalten und direkt beim Erzeuger und / oder Regional einzukaufen.*

*Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen, bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel für die Gastronomie, wie auch für die Konditorei mit der Genussmanufaktur, ausgezeichnet.*

<i>Rindfleisch</i>	-	<i>Ecknerhof / Prigglitz</i>
<i>Hendl</i>	-	<i>u.a. Österreich mit AMA-Gütesiegel</i>
<i>Wild</i>	-	<i>Gahnsalm, Wiener Forstbetriebe</i>
<i>Lachs-, Forellen</i>	-	<i>Forellenhof Piringer/Gloggnitz</i>
<i>Bio-Eier</i>	-	<i>Schlager / Schwarzaun i. Gebirge</i>
<i>Milch</i>	-	<i>Ecknerhof / Prigglitz</i>
<i>Milchprodukte</i>	-	<i>Österreich mit AMA-Gütesiegel</i>
<i>Marillen</i>	-	<i>Fam. Mader in Mautern/Wachau</i>
<i>Erdäpfel</i>	-	<i>AMA und saisonal vom Küberlhof in Liesling</i>
<i>Kräuter</i>	-	<i>u.a. saisonal aus dem eigenen Anbau und/ oder Ernte.</i>
<i>Obst</i>	-	<i>u.a. saisonal aus dem eigenen Anbau und/ oder Ernte.</i>

*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.*



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

B> Krebstiere

C> Ei

D> Fisch

E> Erdnuss

F> Soja

G> Milch oder Laktose

H> Schalenfrüchte

L> Sellerie

M> Senf

M> Senf

N> Sesam

O> Sulfite

P> Lupinien

R> Weichtiere

## *Vorspeisen & Suppen*

*Ziegenkäse mit Honig*

*Lavendel / Datteln*

G

6,90 €

*Regionaler Vorspeisteller*

*Variation regionaler, saisonaler Produkte*

A, D, G, L, M, O

8,90 €

*Orientalischer Bulgursalat*

A, L, M, vegan

7,90 €

*Rindsuppe mit Kräuterfrittaten*

A, C, G, L, M

3,40 €

*Karotten-Ingwer mit Kokosschaum*

G, L,

3,60 €

*Kürbiscremesuppe*

*Hokaidokürbis / Schlagobers / Kernöl*

G, L,

3,60 €

*Gedeck im Restaurant 2,20 €*

# Hauptspeisen

*Falafel-Wrap*  
*mit Paprika-Walnuss-Dip / Kokos-Joghurtdip / Vegan*  
A, L, M  
8,90 €

*Gemüsecurry*  
*Reismischung / Vegan*  
A, C, G, M  
9,90 €

*Fish & Chips*  
*Lachsforelle vom Piringerhof / Murauer-Bierteig /*  
*Gebackene Erdäpfel / Sauerrahmdip*  
A, D, G  
14,90 €

*Saiblingsfilet*  
*vom Piringerhof / Paprika-Nusskruste / Gemüsepüree / Gemüsechips*  
D, G, L  
16,90 €

*Backendlbruststreifen „Styria“*  
*Erdäpfelsalat / Kernöl*  
A, C, G, M  
10,80 €

*Schloss-Cordon Bleu*  
*Bergkäse / Rohschinken / Bergkräuterkartoffel*  
A, C, G, L, O  
14,80 €

*Schweinsmedaillon*  
*Waldpilze a la Creme / Palfyknödel*  
*C, G, L, M*  
*15,80 €*

*Schloss-Rostbraten*  
*Apfel / Zwiebel/ gebackene Erdäpfel*  
*A, G, L, M*  
*17,90 €*

## *Dessert*

*Kastanienreis*  
*A, C, G*  
*5,60 €*  
*mit Bourbon-Vanilleiscreme vom Eisgreissler*  
*6,90 €*

*Illy-Eiskaffee*  
*oder*  
*Eisschokolade*  
*6 4,20 €*

*Palatschinke*  
*Marillemarmelade*  
*A, C, G*  
*Stk 2,40 €*

*& hausgemachte Mehlspeisen aus der Schlosskonditorei*

*Unsere Gerichte des Tages finden Sie auf unserer Tafel*