

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.



<p>Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!*</p> <p><small>*gem §3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBLII Nr. 175/2014</small></p>		
A> glutenhaltiges Getreide	F> Soja	M> Senf
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

Gedeck im Restaurant 2,20 €

Ostermenü

Spargelvinaigrette

G 6,90 €

Bärlauchcremesuppe mit Croutons

A,G,L 4,20 €

*Gebratene Garnelen
Spagetti / Weissweinsauce*

A,L,G,D 7,90 €

*Lammrücken
Marillen-Tomatenkonfit / Wedges*

18,90 €

Eierlikör -Eisbecher

A, G 6,90 €

Als Menü 42,00 €

Vorspeisen / Suppen

*Ziegenamenbert mit Honig
Lavendel / Datteln* G 6,90 €

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

Rindsuppe mit Kräuterfrittaten
A, C, G, L, M 3,50 €

Karotten-Ingwer mit Kokosschaum
G, L, 3,80 €

Hauptspeisen

*Falafel
mit Paprika-Walnuss-Dip / Kokos-Joghurtdip / Vegan*
A, L, M 9,90 €

*Spinat-Topfennockerl
Bergkäsesoße / Blattsalat*
A, C, G, M 9,90 €

*Saiblingsfilet
vom Piringershof / Paprika-Nusskruste / Gemüsepüree / Gemüsechips*
D, G, L 17,90 €

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

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

Schweinsmedaillon
Palfyknödel / Marktgemüse / Kirschlorbeer
C,G,L,M 15,80 €

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

Snack / Beilage

Schlosstoast
Rohschinken / Bergkäse / hausgemachtes Weissbrot / garniert
A, G, O, 5,60 €

Käsetoast
Bergkäse / hausgemachtes Weissbrot / garniert
A, G, O, 5,20 €

Wedgeskörbchen mit Dip
4,20 €

kleiner gemischter Salat
3,60 €

& hausgemachte Mehlspeisen
aus der Schlosskonditorei