

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 2,40 €

Menü

*Tomatenmousse & Rohschinken
Trüffelparmesan, Blattsalat, Tomatenpesto*

G,O 8,90 €

*Zwiebelsuppe
überbackenes Crouton*

G,L 4,60 €

*Rindersteak
Kräuterkruste / Ladycut / Zwetschkenchutney / Wedges*

A,G,L 21,90 €

*Kastanienreis
Bourbonvanille-Eis / Trüffelsoße*

G 5,90 €

Als Menü 39,00 €

Vorspeisen

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

*Regionaler Vorspeisteller
Variation regionaler, saisonaler Produkte*
A,D,G,L,M,O 9,90 €

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

Suppen

Rindsuppe mit Kräuterfrittaten

A, C, G, L, M 3,80 €

Selleriecremesuppe

G, L 4,60 €

Hauptspeisen

Gemüsecurry / Reis

vegan L, 10,90 €

Risotto

Karamellisierter Tomaten / Käse / Blattsalat

A, G, 11,40 €

Saiblingsfilet

vom Piringershof

Limettenmarinade / Risotto

D, G, L 18,90 €

Backendlbruststreifen „Styria“

Erdäpfelsalat / Kernöl

A, C, G, M 12,80 €

Paprika-Hendl

Butternockerl

A, C, G, L, O 12,80 €

Schloss-Cordon Bleu
Bergkäse / Rohschinken / Bergkräuterkartoffel
A,C,G,L,O 15,80 €

Schweinsmedaillon
Speckmantel / Kirsch-Sherrysoße / Erdapfelstrudel
C,G,L,M 15,80 €

Gulasch
Rind vom Ecknerhof / Serviettenknödel
A,G,L,M 17,90 €

Snack / Beilage

Schlosstoast
Rohschinken / Bergkäse / hausgemachtes Weissbrot / garniert
A,G,O, 6,40 €

Käsetoast
Bergkäse / hausgemachtes Weissbrot / garniert
A,G,O, 5,80 €

Wedgeskörbchen mit Dip, kleiner gemischter Salat
3,80 €

hausgemachtes Gebäck
Port 1,10 €

& hausgemachte Mehlspeisen
aus der Schlosskonditorei