

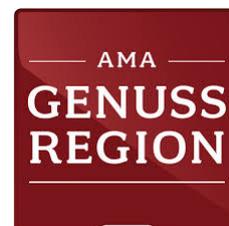
*Liebe Gäste,*

*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-Gütesiegel 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>Bio-Lachs-, Forellen</i>	-	<i>Forellenhof Piringner/Gloggnitz</i>
<i>Bio-Eier</i>	-	<i>Schlager / Schwarzaun i. Gebirge</i>
<i>Bio-Mehl</i>	-	<i>Austria Premium Biomühle</i>
<i>Milch</i>	-	<i>Ecknerhof / Prigglitz</i>
<i>Milchprodukte</i>	-	<i>Österreich mit AMA-Gütesiegel</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

*Gedek im Restaurant 2,80 €*

# Menü

*Spinat-Crepe*  
*Räucherlachsforelle vom Piringhof*  
A,C,D,G, 8,80 €

*Hokaido-Kürbiscremesuppe*  
*Kernöl / Schlagobers*  
A,G,L 4,60 €

*Mariniertes Bio-Forellenfilet*  
*vom Piringhof, auf Risotto*  
D, G,L 19,80 €

*Vanilleeis vom Eisgreissler*  
*Waldbeerenragout*  
G 6,90 €

**Als Menü 38,00 €**

## Vorspeisen

*Ziegencamenbert*  
*Honig / Lavendel / Datteln*  
G 8,90 €

*Regionaler Vorspeisteller*  
*Variation regionaler, saisonaler Produkte*  
A,G,H,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 3,90 €*

*mit Kaspressknödel*

*A, C, G, L, M 4,40 €*

*Tomatencapuccino*

*Basilikumschaum*

*G, L 4,60 €*

## Hauptspeisen

*Waldpilze a la Creme / Serviettenknödel*

*A, C, L, G, 12,90 €*

*Gemüse-Risotto*

*Parmesan / Blattsalat*

*G, L 12,40 €*

*Backendlbruststreifen „Styria“*

*Erdäpfelsalat / Kernöl*

*A, C, G, M 15,80 €*

*Schloss-Cordon Bleu*

*Bergkäse / Rohschinken / Bergkräuterkartoffel*

*A, C, G, L, O 17,80 €*

*Schweinsmedaillon / Waldpilze a la Creme*

*Serviettenknödel*

*C, G, L, M 18,80 €*

*Kalbsrückensteak / Heidelbeersoße*

*Polentascheiben / Marktgemüse*

*C, G, L, M 20,80 €*

## *Snack / Beilage*

### *Wrap*

*veganer Falafel-Wrap oder  
veganes „pulled Chicken“*

*A, E, O,*

*Tomaten-Mozzarella oder  
Crispy Chicken*

*A, G, O,*

*8,90 €*

### *Schlosstoast*

*Rohschinken / Bergkäse / hausgemachtes Weissbrot / garniert*

*A, G, O, 6,60 €*

### *Käsetoast*

*Bergkäse / hausgemachtes Weissbrot / garniert*

*A, G, O, 5,90 €*

### *Kleiner gemischter Salat*

*A, G, O, 3,90 €*

### *Wedgeskörbchen mit Dip*

*3,80 €*

### *hausgemachtes Gebäck*

*Port 1,10 €*

*& hausgemachte Mehlspeisen  
aus der Schlosskonditorei*



SCHLOSS   
RESTAURANT  
KONDITIONEIREI

