

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 Piringner/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	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 2,80 €

Sommer-fruchtiges Menü

Tuna Cubes
mit gebratener Ananas
D 8,90 €

Zucchini-Limettencremesuppe
Blätterteigstangerl
A,G,L 4,60 €

Hühnerbrust Tandoori
frischer Salat / Dressing / Granatapfel / Mango
A,G,L, 15,90 €

Warmer Lavendel-Pfirsich
Vanilleeis vom Eisgreissler
G 6,90 €

Als Menü 36,00 €

Vorspeisen

Mediterranes Gemüse / geschmolzener Feta
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 €

Tomatencappuccino / Ruccolaschaum

G, L 4,60 €

Hauptspeisen

Waldpilze a la Creme / Serviettenknödel

L, G, H, 11,90 €

Gemüse-Risotto

Parmesan / Blattsalat

G, 11,40 €

Mariniertes Saiblingsfilet

vom Piringerhof

Limetten-Risotto

D, G, L 18,90 €

Fish & Chips

Lachsforelle vom Piringerhof / Wedges / Dip

D, G, L 18,90 €

Backendlbruststreifen „Styria“

Erdäpfelsalat / Kernöl

A, C, G, M 14,80 €

Kräutersaitling „Styria“

Erdäpfelsalat / Kernöl

A, C, G, M 13,80 €

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

Schweinsmedaillon / Waldpilze a la Creme
Serviettenknödel
C,G,L,M 17,80 €

Snack / Beilage

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

Gedeck im Restaurant 2,80 €