

Vorspeisen

Rinder-Carpaccio

Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Balsamicoessig

€ 14,50

Spinatknödel,

brauner Butter Tomatenconfit und Parmesan

€ 11,90

Ziegenkäse

auf Blattspinat und gerösteten Pinienkerne

€ 12,90

Suppen

Rinder Consommé

mit Frittaten und Schnittlauch

€ 6,90

Kastanien Creme Suppe

Kastanien, Rahm und Holunder Sirup

€ 7,50



Hauptspeisen

Gekochter Rindstafelspitz

mit Gemüse, Röstkartoffel, Rahmspinat und Kren

€ 24,90

Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb

mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren

€ 27,60 / vom Schwein €21,50

Gefüllter Zwiebelrostbraten

Champignons, Speck, Zwiebel, Bratkartoffel und Demi Glace

€ 25,90

Duo vom Kap See Hecht und Garnelen

Mandelbutter, Trüffelrisotto und Grillgemüse

€ 19,90

Tagliatelle a lá Münichau

Granulin Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Parmesan und Rucola

€ 18,50



Dessert

Tiramisu

Mascarpone, Löffelbiskuit und Kakaopulver

€ 6,40

Schokoladenmousse

und frische Früchte

€ 5,90

Kaiserschmarren

mit Apfelmus oder Zwetschken Röster

€ 8,60

Hausgemachter Apfelstrundel

mit Schlagobers

€ 5,80

Familie Hanns Harisch sowie das gesamte Schloss-Hospitality-Team wünschen Ihnen einen schönen Abend und guten Appetit!