

Vorspeisen

*Bunter Schlossgartensalat
mit Pfirsich- Sektdressing
und Croutons* € 6,20

*Gebackener Fetakäse an Preiselbeerdip
mit winterlichen Salatspitzen* € 7,90

Suppen

*Rinderkraftbrühe
mit Gemüsesackerl* € 4,50

*Rosenkohlsuppe
mit Speckwürfel* € 5,50

Salat

*Winterliches Salatgesteck
mit gebratenen Entrecote vom Rind
an Kräuterbutter* € 20,50

Vegetarisch

*Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und Beilagensalat*

€ 11,80

Vegan

*Gemüsebällchen auf Tomatensugo
mit Blattsalaten*

€ 9,80

Fisch

*Gebratenes Lachsfilet mit Kartoffel- Sesamkruste
an Weißweinsosse mit Kräuterkartoffeln
und Tomaten- Lauch- Gemüse*

€ 17,50

Lactosefrei

*Großer Salatteller mit Gemüse
und gebratenen Hähnchenbruststreifen*

€ 13,80

Glutenfrei

*Rinderbackerl an Schmorsoße
mit Rosmarinkartoffeln
und Schmorpaprika*

€ 14,80

Beilagensalat

*Verschiedene Blattsalate
mit Tomaten und Gurken*

€ 3,50

Fleischgerichte

*Gebratene Kalbsleber an Portwein- Balsamicosoße
auf Kartoffelpüree mit Mandel- Brokkoli € 15,20*

*Röllchen vom Schweinefilet in Sherryrahmsauce
mit Spätzle und Wintergemüse € 17,50*

*Gebratenes Lammkarree in Thymiansauce
an cremiger Polenta und Speckbohnen € 22,50*

Dessert

*Apfelsorbet
mit Früchten € 2,80*

mit Prosecco aufgegossen € 4,90

*Crème Brûlée von Tonkabohne und Vanille
an frischen Früchten € 6,20*

*Mousse von der Blutorange
an Birnenragout € 6,90*

Eis

*Eis-Espresso
mit Vanilleeis oder Schokoeis € 3,20*

Käse

*Käseauswahl (100g)
an Feigensenf mit Baguette € 6,80*