

## *Vorspeisen*

*Bunter Schlossgartensalat  
mit Pfirsich- Sektdressing  
und Croutons*

*€ 6,20*

*Vorspeisenplatte ab 2 Personen  
mit verschiedenen Köstlichkeiten der  
Schlossküche*                      *pro Person je € 7,90*

## *Suppen*

*Rinderkraftbrühe  
mit Grießnockerl*

*€ 4,50*

*Bärlauchkremesuppe  
mit Käsestange*

*€ 5,80*

## *Beilagensalat*

*Verschiedene Blattsalate  
mit Tomaten und Gurken*

*€ 3,50*

## *Salat*

*Buntes Salatgesteck*

*mit gebratenen Lammkaree*

*€ 16,50*

## *Vegetarisch*

*Spargelravioli in Sahnesoße*

*mit Schmortomaten und Beilagensalat*

*€ 11,80*

## *Vegan*

*Gemüsebällchen*

*mit Kürbis- Aprikosen- Chutney*

*und Salatgesteck*

*€ 9,80*

## *Fisch*

*Gebratenes Lachsfilet*

*in Weißweinsöße mit Safranrisotto*

*und Zucchini Gemüse*

*€ 17,50*

## *Fleischgerichte*

*Schweinfiletspitzen in Champignonsoße  
mit Spätzle und Marktgemüse* € 17,50

*Schnitzel vom Kalb an Preiselbeerdip  
mit Bratkartoffeln und kleinem Salat* € 19,50

*Rinderlendensteak an Balsamicosofe  
mit Kartoffeltaler und Spargelgemüse* € 21,50

## *Dessert*

*Kirschsorbet  
mit Früchten* € 2,80

*mit Prosecco aufgeossen* € 4,90

*Crème Brûlée  
mit Früchten* € 5,80

*Duett von dunkler und weißer  
Mousse au chocolat an Früchten* € 6,20

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

## *Käse*

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